

MENÚS
Navidad
2026/27



Menú Navidad

ENTRANTES

Pan de pueblo con all i oli y tomate al orégano

Pipes y caraçes de la chef

Ensaladilla Cachito con huevo a 75º, encurtidos caseros y atún en semisalazón

Flor de alcachofa de nuestra huerta con salsa de dátíl, bacón y almendras

Calamar nacional a la andaluza

Quisquilla de la bahía hervida en agua marina

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de conejo o pollo de campo con serranas al sarmiento

Señoret de pescado de roca

Arroz de verduras de la huerta Cachito

Cocido de pava con pelotas "receta de la iaia"

Carrillera ibérica con salsa de granada y boniato especiado

Lubina a la espalda con verduritas baby

DULCE FINAL

Torrija especial cachito con bolita de helado

Melón granizado de nuestra huerta con hierbabuena

Café o infusiones

60,50 €

- Bebidas incluidas: refrescos, cerveza Estrella Levante, vino tinto Ribera del Duero crianza y blanco de Rueda.
- Las modificaciones en los comensales se podrán hacer hasta 48 horas antes de la hora de llegada, de lo contrario se abonará el 50% del cubierto faltante.
 - En mesas inferiores a 6 comensales solo se servirá una variedad de arroz.
 - En mesas superiores a 6 comensales los arroces serán mínimo para 4 personas los arroces.
 - El plato principal será encargado con 15 días de antelación.
 - Disponemos de adaptaciones en el menú para veganos y vegetarianos.

Menú Año Nuevo

ENTRANTES

Pan de pueblo con all i oli y tomate al orégano

Tabla de ibéricos con queso curado y romero

Presa ibérica guisada con manzana y base de cremoso de patata

Calamares con crema de piquillos y cebolleta con hierbas aromáticas

Esquerola de invierno, apio, alcachofa y granada mollar

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de conejo o pollo de campo con serranas al sarmiento

Señoret de pescado de roca

Arroz de verduras de la huerta

Cocido de pava con pelotas, receta de la iaia

Carrillera ibérica con salsa de granada y boniato especiado

Lubina a la espalda con verduritas baby

DULCE FINAL

Torrija especial cachito con bolita de helado

Melón granizado de nuestra huerta con hierbabuena

Café o infusiones

57, 50 €

- Bebidas incluidas: refrescos, cerveza Estrella Levante, vino tinto Ribera del Duero crianza y blanco de Rueda.
- Las modificaciones en los comensales se podrán hacer hasta 48 horas antes de la hora de llegada, de lo contrario se abonará el 50% del cubierto faltante.
- En mesas inferiores a 6 comensales solo se servirá una variedad de arroz.
- En mesas superiores a 6 comensales los arroces serán mínimo para 4 personas los arroces.
- El plato principal será encargado con 15 días de antelación.
- Disponemos de adaptaciones en el menú para veganos y vegetarianos.

Menú Infantil

Pan con ajo y tomate

Aceitunas

Bolsa de patatas fritas

Jamón y queso

Calamares a la andaluza

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroces: pollo o conejo

Fideos y pelota

Pollo empanado

Hamburguesa con patatas sin pan

POSTRE A ELEGIR

Helado o fruta

31,50€

INCLUYE ANIMADORES

