

# MENÚ NAVIDAD | RED

- Aperitivo de AOVE Oro de Cánava "Cosecha Temprana" con pan artesanal de Crouton
  - Croquetas de jamón con una tradicional bechamel de varilla
  - Tortilla "La Jefa" después de la de tu madre, la mejor ;)
- Mejillones naturales bañados con una sabrosa salsa de tomate casera una chispita picante
- Sepia salvaje a la plancha con ali oli de ajo asado, espárragos trigueros y chip de ajo
- Ensalada de burrata con rúcula, crema agría, aceite de albahaca y grissinis artesanos

• Carrillera con cremoso de patata y reducción de PX

ó

• Salmón marinado en cítricos y hierbas con salteado de verduras al wok

• Torrija de brioche con crema pastelera casera y helado artesano

40€

Precio por persona con **2 bebidas** incluidas (cerveza, vino, refresco)

Precio por persona con **barra libre** de vino, cerveza, refrescos y agua durante hora y media

50€



**EL JEFE**  
TRAVELING FOOD

*Info adicional: IVA incluido  
consúltanos para hacer un menú a tu medida  
Más información: 672 257 645 / 660 920 742*

# MENÚ NAVIDAD | SILVER

- El primer brindis con Cava
- Aperitivo de AOVE Oro de Cánava "Cosecha Temprana" con pan artesanal de Crouton
- Jamón ibérico de bellota "Blázquez Admiración"
- Croquetas de mejillón tigre y de boletus con bechamel cremosita de varilla
- Alcachofas con foie y huevo poché
- Escalibada de tomates y pimientos asados con ventresca y anchoas aliñada con aceite de arbequina
- Zamburiña con leche de tigre, coco, crujiente de papaya y aceite de albahaca

• Entrecot de ternera ecológica de Ávila con Pimientos de Mendavia

ó

• Lomo de rodaballo con pilpil de ajo asado

• Torrija de brioche con crema pastelera casera y helado artesano

50€

Precio por persona con **2 bebidas** incluidas (cerveza, vino, refresco)

Precio por persona con **barra libre** de vino, cerveza, refrescos y agua durante hora y media

60€



**EL JEFE**  
TRAVELING FOOD

*Info adicional: IVA incluido  
consúltanos para hacer un menú a tu medida  
Más información: 672 257 645 / 660 920 742*

# MENÚ NAVIDAD | GOLD

- El primer brindis con Cava
- Aperitivo de AOVE Oro de Cánava "Cosecha Temprana" con pan artesanal de Crouton
- Tartar de atún
- Escalope de foie con helado artesano de mango
- Shu maí de rabo de toro
- Ensalada de gambas con manzana, piñones tostados y pasas con un aliño cítrico
- Pulpo a la brasa con emulsión de pimentón de La Vera y AOVE sobre patatas confitadas
- Chuletón de ternera ecológica de Ávila con Pimientos de Mendavia
- ó
- Lomo de rodaballo con pilpil de ajo asado
- Torrija de brioche con crema pastelera casera y helado artesano

60€

Precio por persona  
con **2 bebidas** incluidas  
(cerveza, vino, refresco)

Precio por persona  
con **barra libre** de  
vino, cerveza, refrescos y agua  
durante hora y media

70€



**EL JEFE**  
TRAVELING FOOD

*Info adicional: IVA incluido  
consúltanos para hacer un menú a tu medida  
Más información: 672 257 645 / 660 920 742*

# EL JEFE TRAVELING FOOD

---

Aperitivo de AOVE Oro de Cánava "Cosecha Temprana"  
con pan artesanal de Crouton

Croquetas de jamón con una tradicional  
bechamel de varilla

Tortilla "La Jefa", después de la  
de tu madre, la mejor ;)

Panceta a baja temperatura con  
cremita de ajo y membrillo casero

Mejillones naturales bañados con una sabrosa  
salsa de tomate casera una chispita picante

Entrecot de ternera ecológica de Ávila  
con Pimientos de Mendavia

Torrija de brioche con crema pastelera  
casera y helado artesano

Precio por persona con  
dos bebidas incluidas  
cerveza, vino, refresco

48€

58€

Precio por persona con barra  
libre de vino, cerveza, refresco  
y agua durante 1h y 30 min.

**E L J E F E**

TRAVELING FOOD