

chef nino

Celebra la Navidad con nosotros en Las Carpas de Chef Nino



MENÚS PARA EMPRESAS, CUADRILLAS, FAMILIAS... PARA LAS CENAS Y COMIDAS DE NAVIDAD

A CONTINUACIÓN, OS MOSTRAMOS LOS NUEVOS MENÚS.
MÁS COMPLETOS Y VARIADOS, PARA QUE TODO EL MUNDO
DISFRUTE EN ESTA FECHA TAN ESPECIAL.

ES ACONSEJABLE RESERVAR CON TIEMPO
PARA ASEGURAR LA RESERVA

www.chefnino.com

T. 941 13 31 04

chef nino

MENÚS DE GRUPO

MENÚ 1

ENTRANTES
(1 para cada 3)

Ensalada templada de setas, torreznos y piña
Espárragos verdes a la plancha, vinagreta de frutos rojos y almendras
Tortitas de cochinita pibil, encurtidos y nuestra alegría riojana
Gambas a la plancha (4 unidades)

* SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao plancha y confitado con pimientos del piquillo al horno.
Dorada a la Bilbaína
Codillo parmentier de patata y salsa teriyaki
Carrilleras de Ibérico guisadas a la manera tradicional

POSTRE

Milhojas de nata y chocolate caliente

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja
Vino Blanco D.O.C. Rioja
Pan, agua, café y licores

* Los segundos platos tendrán
que ser elegidos con 10 días de antelación

PRECIO: 50 €
I.V.A INCLUIDO

*Ahora y Siempre
Feliz Navidad*

2024

www.chefnino.com
T. 941 13 31 04

chef nino

MENÚS DE GRUPO

MENÚ 2

ENTRANTES

(1 para cada 3)

Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura
Ensalada de chipirones y mahonesa de ajo negro
Gambas a la plancha (4 unidades)

INDIVIDUAL

Canelón de pato, bechamel de soja y jugos dulces

* SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza del Cantábrico, salsa de espinacas y piñones
Taco de rodaballo asado con hortalizas a la plancha
Solomillo de vacuno a la plancha y salsa de garnacha
Jarrete de cordero semiasado con puré de patata y alcachofas fritas

POSTRE

Tarta de queso Chef Nino

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja
Vino Blanco D.O.C. Rioja
Pan, agua, café y licores

* Los segundos platos tendrán
que ser elegidos con 10 días de antelación

PRECIO: 55 €

I.V.A INCLUIDO

*Ahora y Siempre
Feliz Navidad*

2024

www.chefnino.com

T. 941 13 31 04

chef nino

MENÚS DE GRUPO MENÚ 3

INDIVIDUAL

Salpicón de gambas, langostinos y salsa rosa

Raviolis de hongos boletus Edulis y crema de ellos

Vieira XXL, espárrago verde, jamón Ibérico y emulsión de su fumet

Paletilla de cabrito en dos cocciones con patata panadera

POSTRE

Torrija caramelizada con helado de chocolate negro

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino Blanco D.O.C. Rioja

Pan, agua, café y licores

PRECIO: 65 €

I.V.A INCLUIDO

*Ahora y Siempre
Feliz Navidad*

2024

www.chefnino.com

T. 941 13 31 04

chef nino

MENÚS DE GRUPO

MENÚ 4

INDIVIDUAL

Hojaldre de foie sobre compota de manzana

Gambas de Huelva simplemente a la sal (6 unidades)

Merluza del Cantábrico al estilo tradicional, ajo, aceite de oliva, vinagre de manzana y patata panadera

Solomillo de vacuno a la plancha con salsa de garnacha

POSTRE

Brownie casero con crema Inglesa

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino Blanco D.O.C. Rioja

Pan, agua, café y licores

PRECIO: 70 €

I.V.A INCLUIDO

*Ahora y Siempre
Feliz Navidad*

2024

www.chefnino.com

T. 941 13 31 04



chef nino

EXTRAS MENÚ DE GRUPO

Después de la celebración, se realizará una sesión discoteca con baile para todas las celebraciones, en la que las consumiciones de la barra se llevaran a cabo en base a tickets.

Los tickets los realizará la empresa que realice la celebración y deberá incluir: las opciones de consumición, la fecha de la celebración y el nombre completo de la empresa.

Los precios marcados para las bebidas serán los siguientes:

Combinados.....6 €

Refrescos y cervezas.....3 €

Cerveza de botellín.....3 €

Aguas.....1.50 €

Chupitos.....2.50 €

Calimocho.....4.50 €

Licores con hielo....4 €

*Ahora y Siempre
Feliz Navidad*

2024

www.chefnino.com

T. 941 13 31 04