EL PATIO DE LOS OLIVOS

NAVIDAD 2026

MENÚ 1

Una experiencia para disfrutar

PARA COMPARTIR

Selección de quesos nacionales y embutidos
Ensaladilla rusa con langostinos
Degustación de croquetas variadas

PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR

Entrecot de ternera
Con patatas y mojo picón

o

Lubina a la bilbaína
Acompañada de patatas baby

EL BROCHE FINAL

Tarta de queso
Café o infusión
Digestivo (chupito)

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto
Viña Buena Roble · D.O. Ribera del Duero
Vino blanco
Viña Sobreira Albariño · D.O. Rías Baixas
Agua mineral, cerveza de barril y refrescos

45 €
IVA incluido

EL PATIO DE LOS OLIVOS

NAVIDAD 2026

MENÚ 2

Una celebración para compartir y disfrutar

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de carabineros

PARA COMPARTIR

Ensalada navideña
Risotto con gambas y boletus
Mini tostas de solomillo de cerdo
Con cebolla caramelizada

PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR

Carrillera de vaca al Oporto
Cocinada a fuego lento, con suave parmentier de patata

o

Merluza en salsa verde
Acompañada de patatas panaderas

UN DULCE FINAL

Tarta de queso
Café o infusión
Digestivo (chupito)

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto
Viña Buena Roble · D.O. Ribera del Duero
Vino blanco
Viña Sobreira Albariño · D.O. Rías Baixas
Agua mineral, cerveza de barril y refrescos

55 €
IVA incluido

EL PATIO DE LOS OLIVOS

NAVIDAD 2026

MENÚ 3

Una experiencia de sabores y texturas

PARA COMPARTIR

Ensalada navideña
Selección de quesos nacionales y embutidos
Croquetas cremosas de jamón
Brocheta de pollo Yakitori
Ceviche de langostinos y mango
Tosta de ensaladilla rusa con salmón

PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR

Solomillo de ternera a la parrilla
Acompañado de pastel de patatas y manzana

o

Bacalao crujiente con miel
Servido con verduras salteadas al wok

EL MOMENTO MÁS DULCE

Coulant de chocolate con helado
Café o infusión
Digestivo (chupito)

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto
Bécquer Tinto de Autor · D.O. Rioja
Vino blanco
Marqués de Cáceres Excellens Sauvignon Blanc
Agua mineral, cerveza de barril y refrescos

65 €
IVA incluido