MENÚ CENA EMPRESAS

Para empezar…

Entretenimientos variados
Tomate rallado al natural con pan Tostado,
Ibéricos de Chorizo y salchichón de Guijuelo,
Taqueado de Quesos Curado, Semicurado y Cheddar.

Como entrantes calientes…

Bol de Pulpo individual con patata y suave alioli,
Croquetas Caseras de jamón
Sepia a la plancha con salsa verde,
Tosta de Queso de cabra con cebolla caramelizada y fresa

Plato principal compuesto de:

Bacalao al pilpil
O Solomillo Ibérico con salsa a la pimienta
O Codillo al Horno
Todo ello Guarnecido.

Postre

Sweet Cake “de nata y chocolate”

Bebidas

Vinos, Cervezas y Refrescos
Café e Infusiones

1 CONSUMICIÓN POR PERSONA 26€

El día destinado a las cenas de empresa será el 10 y 16 de Diciembre.
El horario de cena será a las 22.00h.

Para la realización de la reserva se requiere confirmar.

SALÓN JUANJO
Avenida de la Libertad, 66. Petrel, Alicante
965370026
salonjuanjo@salonjuanjo.com

NAVIDAD 2016

En Salón Juanjo les deseamos que pasen unas Felices Fiestas y un próspero año Nuevo 2017.

COMIDA DÍA DE NAVIDAD

Para empezar…

Entretenimientos variados,

Ibéricos de Chorizo y Salchichón Ibérico de Guijuelo,

Jamón Serrano Bodega,

Taqueado de Quesos Manchegos,

Como entrantes calientes..

Croquetas Caseras de la Abuela,

Pulpo individual con patata y suave alioli,

Sepia rizada a la plancha con habitas baby y jamón

Caldo Casero con relleno.

Plato Principal, a elegir entre;

Cordero al Horno o a la plancha o Solomillo Ibérico con salsa a la pimienta o Pescado a base de Bacalao al pilpil o Doradas a la Espalda con bouquet de almejas,

Todo ello guarnecido.

Postre

Dulce Especial Navideño de Biscuit Glasé.

Bebidas

Vinos, Cervezas y Refrescos

Sidra, Cava, Café e Infusiones

PRECIO: **27€**

COMIDA DÍA DE REYES

Para empezar…

Entretenimientos variados,

Ibéricos de Chorizo y Salchichón Ibérico de Guijuelo,

Jamón Serrano Bodega,

Taqueado de Quesos Manchegos,

Como entrantes calientes..

Croquetas Caseras de la Abuela,

Pulpo individual con patata y suave alioli,

Sepia rizada a la plancha con habitas baby y jamón

Perol de gambas peladas al ajillo

Plato Principal, a elegir entre;

Cordero al Horno o a la plancha o Solomillo Ibérico con salsa a la pimienta o Pescado a base de Bacalao al pilpil o Doradas a la Espalda con bouquet de almejas,

Todo ello guarnecido.

Postre

Sweet Cake “de nata y chocolate”

Bebidas

Vinos, Cervezas y Refrescos

Sidra, Cava, Café e Infusiones

PRECIO: **27€**

MENÚ NIÑOS: 16 € incluyendo un castillo Hinchable con monitor.

En caso de desear alguna modificación en nuestro menú, no dude en consultarlo.