

10 años de Paz. 10 noches de Amor.



Occidental Cádiz

10^o Aniversario
Occidental Cádiz

Menú nº1

APERITIVO:

· · Crema de calabaza y nidos de patata a la vainilla

PRINCIPAL:

· · Solomillo de cerdo con falsa carbonara de ibéricos y milhojas de patatas con cebolla caramelizada

o

· · Salmón asado al cava sobre verduritas al curry

POSTRE:

· · Tarta Tatin de manzana con sorbete de limón

· · Surtido de postres navideños

BODEGA:

· · Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)

· · Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)

· · Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA:

28 euros (I.V.A. incluido)



10º Aniversario
Occidental Cádiz

Menú nº2

APERITIVOS A COMPARTIR:

- Tabla de ibéricos
- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Brocheta de langostinos al horno con aceite de pimentón
- Buñuelos de carrillera Ibérica

PRINCIPALES:

- Presa ibérica al Pedro Ximénez y cous-cous de frutos secos
- o
- Lomo de doradas con ajillo de gulas

POSTRES:

- Tarta explosiva de chocolate
- Surtido de postres navideños

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA:

32 euros (I.V.A. incluido)



10º Aniversario
Occidental Cádiz

Menú nº3

APERITIVOS A COMPARTIR:

- Buñuelo de morcilla con alioli de ajo tostado
- Caramelitos de langostinos
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Bricks de queso y bacon al Pedro Ximénez
- Cocktail de Marisco

ENTRANTE:

- Timbal de ensaladilla de pulpo a feira y vinagreta de pimentón

PRINCIPAL:

- Presa ibérica, risotto de boletus y reducción de porto
- o
- Lubina con arroz cremoso de langostinos

PRECIO POR PERSONA:

35 euros (I.V.A. incluido)

POSTRES:

- Tarta de queso y frutos rojos con crujiente de chocolate blanco
- Surtido de postres navideños

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature



10º Aniversario
Occidental Cádiz

Menú nº4

APERITIVOS A COMPARTIR:

- Paletilla de jamón ibérico
- Tabla de quesos de la Sierra
- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Brocheta de langostinos al horno con aceite de pimentón
- Buñuelos de carrillera ibérica
- Vasito de salmorejo con peineta

PRINCIPALES:

- Bacalao confitado con salsa Vizcaína
o
- Solomillo de ternera al Oporto

PRECIO POR PERSONA:

36 euros (I.V.A. incluido)

POSTRE:

- Brownie templado con frutos secos y salsa de chocolate caliente
- Surtido de postres navideños

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature



10º Aniversario
Occidental Cádiz

Menú nº5

APERITIVOS A COMPARTIR:

- Cocktail de marisco
- Croquetas de boletus
- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Mini tоста de jamón ibérico, foie y cebolla caramelizada
- Tabla de quesos surtidos

ENTRANTE:

- Ensaladilla de pimientos y melva canutera

PRINCIPAL:

- Lomo de dorada con ajillo de gulas
- Sorbete cortante-
- Medallón de solomillo de ternera al Pedro Ximénez

POSTRE:

- Tronco navideño de chocolate y nata trufada
- Surtido de postres navideños

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido)

55 euros (I.V.A. incluido)

Cocktail nº1

FRÍOS:

- Jamón ibérico
- Ensaladilla de gambas
- Dados de queso semicurado
- Mini tostas de pisto con boquerones en vinagre
- Canastilla de salmorejo

CALIENTES:

- Brochetas de dátiles con bacon
- Crujiente de langostinos
- Bricks de queso y bacon al Pedro Ximénez
- Cucharitas de pollo al curry

POSTRES:

- Profiteroles con salsa de chocolate
- Brownie de chocolate belga
- Surtido de polvorones caseros

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido)

28 euros (I.V.A. incluido)



10º Aniversario
Occidental Cádiz

Cocktail nº2

FRÍOS:

- Ensaladilla de gambas
- Cucharita de pulpo a feira
- Dados de queso semicurado
- Mini tоста de tomate asado a la hierbabuena y boquerones en vinagre
- Canastilla de salmorejo

CALIENTES:

- Daditos de cazón en adobo
- Bricks de queso al Pedro Ximénez
- Mini tоста de jamón ibérico, foie y cebolla caramelizada
- Piruletas de choquitos fritos y ortiguillas
- Brochetas de pollo al curry
- Mini hamburguesas de ibérica especial
- Croquetas caseras de jabugo
- Mini tortillitas de camarones

POSTRES:

- Porciones de tiramisú
- Mini tartas de queso
- Surtido de mousses
- Brocheta de frutas y bizcocho con fuente de chocolate
- Surtido de polvorones caseros

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido)

34 Euros (I.V.A. incluido)



10º Aniversario
Occidental Cádiz

MENÚ NOCHEBUENA

APERITIVOS:

- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Brocheta yakitori de pollo con salsa de soja
- Buñuelos de carrillera ibérica
- Crujiente de langostino con salsa parmesana

ENTRANTE:

- Cocktail de marisco

PRINCIPAL:

- Pularda rellena con salsa de manzanas y castañas asadas
o
- Lomo de dorada con ajillo de gulas al pimentón de la Vera

POSTRE:

- Mini Cheesecake de caramelo
- Surtido de postres navideños

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido)

40 euros (I.V.A. incluido)

MENÚ NOCHEVIEJA

APERITIVOS:

- Paté de cabracho con mahonesa de eneldo
- Vol-au-vent de queso crema y salmón ahumado
- Mini tosta de jamón ibérico, foie y cebolla caramelizada
- Crujiente de langostino y salsa parmesana

ENTRANTE:

- Sopa de marisco

PRINCIPAL:

- Lomo de dorada con ajillo de gulas
o
- Medallón de solomillo de ternera al Pedro Ximénez

POSTRE:

- Bizcocho templado de chocolate blanco y salsa caramelo
- Surtido de postres navideños
- Uvas de la suerte

BODEGA:

- Vino tinto Rioja Orube Crianza (año 2014)
- Vino blanco Fray German Verdejo (año 2016)
- Cava Rigol Brut Nature

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido)

45 euros (I.V.A. incluido)



10º Aniversario
Occidental Cádiz

SORBETES CORTANTES

(Entre Entrante y Plato Principal)

· · Sorbete de Limón.....	2,00€
· · Sorbete de Limón al Cava.....	2,50€
· · Sorbete de Frambuesa.....	2,00€
· · Sorbete de Frambuesa al Lambrusco.....	2,50€
· · Sorbete de Mandarina.....	2,00€
· · Sorbete de Mojito.....	3,50€

CONDICIONES

Todos los precios establecidos con IVA incluido. Condiciones de cancelación: Hasta 72 horas antes del evento supondrá u coste del 20% del total del mismo; la cancelación del evento con menos de 72 horas de antelación supone un coste del 100% del evento. Los eventos tienen una duración determinada de 4 horas. Preguntar condiciones para la realización de la reserva en firme.



10º Aniversario
Occidental Cádiz

Combinados

- Beefeater
- Rives
- Larios
- Whitelabel
- J&B
- Ballantine's
- Bacardi
- Barcelo
- Cacique
- Malibú

Combinados Premium

- Havana 7
- Pampero
- Legendario
- Johnnie Walker
- Jack Daniel's
- Bombay Sapphire
- Tanqueray
- London N°1

Consulte precios de los combinados a nuestro personal.



10º Aniversario
Occidental Cádiz

Por la Navidad,
por nuestros 10 años
y por los que vendrán.