

MENÚ EMPRESA NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Jamón reserva de Juviles

Mousse de foie sobre compota de mango y caramelo balsámico

Timbal campestre de habitas baby, ajitos tiernos, morcilla y chipirones

Hojaldre de queso de cabra con pasas y acelgas con confitura de arándanos

PLATO A ELEGIR

Arroz marinera

0

Paella valenciana

POSTRE

Calatrava de calabaza con bizcocho de chocolate

Delicias navideñas

MENÚ: 30€

BEBIDAS:

V.B. Hoya del Castillo – V.T. Coto de Hayas

Agua Mineral Lanjarón – Refrescos – Cerveza – Café

Cava Delapierre – Sidra

Con una consumición por persona.

Las reservas y los menús se confirmarán con una semana de antelación.

Los días 07, 13, 14, 20 y 21 de diciembre amenización musical.

Para otras fechas consultar

1



MENÚ EMPRESA NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Jamón reserva de Juviles

Mousse de foie sobre compota de mango y caramelo balsámico

Timbal campestre de habitas baby, ajitos tiernos, morcilla y chipirones

Hojaldre de queso de cabra con pasas y acelgas con confitura de arándanos

PLATO A ELEGIR

Arroz del senyoret

0

Suquet de lubina

0

Solomillo Duroc a la parrilla con trinxat de calabaza, patata panadera y salsa de nueces de macadamia

POSTRE

Flan de calabaza con bizcocho de chocolate y helado

Delicias navideñas

MENÚ: 32€

BEBIDAS:

V.B. Hoya del Castillo – V.T. Coto de Hayas

Agua Mineral Lanjarón – Refrescos – Cerveza – Café

Cava Delapierre – Sidra

Con una consumición por persona.

Las reservas y los menús se confirmarán con una semana de antelación.

Los días 07, 13, 14, 20 y 21 de diciembre amenización musical

Para otras fechas consultar.

2



MENÚ EMPRESA NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Jamón reserva de Teruel

Salmón ahumado con rúcula, mango y vinagreta de lima

Mousse de foie sobre compota de mango y caramelo balsámico

Hojaldre de queso de cabra con pasas y acelgas con confitura de arándanos

Gambas blancas a la sal

PLATO A ELEGIR

Corvina a la brasa sobre fideos de verduras

o

Abanico ibérico a la brasa con cremoso de patata

POSTRE

Carpaccio de piña con helado casero

Delicias navideñas

MENÚ: 35€

BEBIDAS:

V.B. Fusta Nova – V.T. Marqués de la Concordia Reserva

Agua Mineral Lanjarón – Refrescos – Cerveza – Café

Cava Delapierre – Sidra

Con una consumición por persona

Las reservas y los menús se confirmarán con una semana de antelación.

Los días 07, 13, 14, 20 y 21 de diciembre amenización musical.

Para otras fechas consulta

3



MENÚ EMPRESA NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Jamón reserva de Teruel

Salmón ahumado con rúcula, mango y vinagreta de lima

Mousse de foie sobre compota de mango y caramelo balsámico

Hojaldre de queso de cabra con pasas y acelgas con confitura de arándanos

Gambas blancas a la sal

PLATO A ELEGIR

Bacalao al ajo confitado con salteado de espárragos

0

Entrecot de ternera a la brasa con patata parmentiere y pimientos del padrón

POSTRE

Carpaccio de piña con helado casero

Delicias navideñas

MENÚ: 40€

BEBIDAS:

V.B. Fusta Nova – V.T. Marqués de la Concordia Reserva

Agua Mineral Lanjarón – Refrescos – Cerveza – Café

Cava Delapierre – Sidra

Con dos consumiciones por persona

Las reservas y los menús se confirmarán con una semana de antelación.

Los días 07, 13, 14, 20 y 21 de diciembre amenización musical.

Para otras fechas consultar.

4



MENÚ NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Selección de ibéricos de Castro y González con aceite de oliva
Ensalada cesar con pollo crujiente y parmesano
Turrón de foie con frutos rojos y almendra caramelizada
Taco de salmón con mayonesa de cebollino y un toque picante
Gambas blancas a la sal

Sorbete de maracuyá

PLATO A ELEGIR

Arroz del senyoret

o

Paella valenciana

POSTRE

Fusión de 4 chocolates

Delicias navideñas

MENÚ: 46€

BEBIDAS:

V.B. Miracle 120 – V.T. Generación I

Agua Mineral Lanjarón – Refrescos – Cerveza – Café

Cava Juve&Camps – Sidra

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.

Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.

Oferta especial 26 de diciembre descuento del IVA.

Alguna otra propuesta consultar.

RESERVAS 96 286 28 26

www.RestauranteSanMarcos.com

1



MENÚ NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Selección de ibéricos de Castro y González con aceite de oliva
Ensalada cesar con pollo crujiente y parmesano
Turrón de foie con frutos rojos y almendra caramelizada
Taco de salmón con mayonesa de cebollino y un toque picante
Gambas blancas a la sal
Sorbete de maracuyá

PLATO A ELEGIR

Corvina a la brasa con berenjena a la llama y salteado de habas
Abanico ibérico con patata panadera

POSTRE

Fusión de 4 chocolates
Delicias navideñas

MENÚ: 48€

BEBIDAS:

V.B. Miracle 120 – V.T. Generación I
Agua Mineral Lanjarón – Refrescos – Cerveza – Café
Cava Juve&Camps – Sidra

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.
Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.
Oferta especial 26 de diciembre descuento del IVA.
Alguna otra propuesta consultar.

RESERVAS 96 286 28 26 www.RestauranteSanMarcos.com

2



MENÚ NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Selección de ibéricos de Castro y González con aceite de oliva
Ensalada cesar con pollo crujiente y parmesano
Turrón de foie con frutos rojos y almendra caramelizada
Taco de salmón con mayonesa de cebollino y un toque picante
Gambas blancas a la sal
Sorbete de maracuyá

PLATO A ELEGIR

Bacalao gratinado al ajo confitado y salteado de espárragos y gambas
Pluma ibérica con trinxat de patata

POSTRE

Fusión de 4 chocolates
Delicias navideñas

MENÚ: 51€

BEBIDAS:

V.B. Miracle 120 – V.T. Generación I
Agua Mineral Lanjarón – Refrescos – Cerveza – Café
Cava Juve&Camps – Sidra

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.
Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.
Oferta especial 26 de diciembre descuento del IVA.
Alguna otra propuesta consultar.

RESERVAS 96 286 28 26 www.RestauranteSanMarcos.com

3



MENÚ NAVIDAD 2019

ENTRANTES

Papas
Jamón bodega
Queso semicurado
Calamares a la romana
Croquetas caseras surtidas
Nuggets de pollo

PLATO A ELEGIR

Escalope de pollo con patatas
0
Hamburguesa con Frankfurt y patatas
0
Paella deshuesada

POSTRE

Polos o helados
Delicias navideñas

MENÚ: 19,50€

BEBIDAS:

Agua Mineral Lanjarón – Refrescos

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.
Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.

Oferta especial 26 de diciembre descuento del IVA.
Alguna otra propuesta consultar.

Niños



MENÚ NOCHE VIEJA 2019

VINO DE HONOR- *Rogamos puntualidad - 20:45h.*

ENTRADA AL SALÓN - 21:15h.

Jamón ibérico de Castro y González

Mousse de foie sobre compota de frutos rojos y caramelo de pimientos

Coquilla de vieira rellena de marisco y gratinada con parmesano

Gambas rojas a la sal

PRIMER PLATO

Bacalao confitado con crema de calabaza

Granite de maracuyá

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la parrilla con timbal de espárragos, patata y bacón

POSTRE

Mousse de turrón y chocolate con leche

Uvas de la suerte

Bolsa sorpresa de cotillón

MENÚ: 90€

BEBIDAS:

V.B. Fusta nova - V.T. Ceremonia

Agua Mineral Lanjarón -

Refrescos - Cerveza

Café y Licor

Cava Juve&Camps

Sidra

BARRA LIBRE

BUFFET RESOPÓN:

Rombo de jamón a la valenciana

Surtido de minibocadillos

Mini pizzas

Minihamburguesas

Chocolate caliente

Surtido de bollería

AMENIZADO CON DISCO MÓVIL- 2 AMBIENTES

Para reservar se abonará 25€ por persona.

Las reservas se confirmarán al menos con una semana de antelación.

San Marcos recomienda el uso de alcohol responsable.

Todas las consumiciones después de las 04:00h no incluidas.

RESERVAS

96 286 28 26

www.RestauranteSanMarcos.com



MENÚS 1 Y 6 DE ENERO 2020

ENTRANTES

Jamón reserva de Juviles
Mousse de foie sobre compota de frutos rojos y caramelo de pimiento
Bacalao ahumado sobre coulis de tomate y aceite de oliva
Timbal campestre de habas, ajitos tiernos y morcilla
Hojaldre relleno de salmón y acelgas con salsa americana

1

PLATO A ELEGIR

Arroz del senyoret

o

Fideua del senyoret

POSTRE

Mousse de chocolate con leche y turrón
Delicias navideñas o Roscón de Reyes

MENÚ: 35€

BEBIDAS:

V.B. Fusta Nova
V.T. Ceremonia
Agua Mineral Lanjarón
Refrescos y Cerveza
Café
Cava Miracle
Sidra

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.
Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.



RESERVAS

96 286 28 26

www.RestauranteSanMarcos.com

MENÚS 1 Y 6 DE ENERO 2020

ENTRANTES

Jamón reserva de Juviles

Mousse de foie sobre compota de frutos rojos y caramelo de pimiento

Bacalao ahumado sobre coulis de tomate y aceite de oliva

Timbal campestre de habas, ajitos tiernos y morcilla

Hojaldre relleno de salmón y acelgas con salsa americana

PLATO A ELEGIR

Corvina a la plancha con fideos de verdura

o

Abanico ibérico con patata panadera

POSTRE

Mousse de chocolate con leche y turrón

Delicias navideñas o Roscón de Reyes

MENÚ: 37,50€

BEBIDAS:

V.B. Fusta Nova

V.T. Ceremonia

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos y Cerveza

Café

Cava Miracle

Sidra

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.
Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.

RESERVAS **96 286 28 26**

www.RestauranteSanMarcos.com



MENÚS 1 Y 6 DE ENERO 2020

ENTRANTES

Jamón reserva de Juviles

Mousse de foie sobre compota de frutos rojos y caramelo de pimiento

Bacalao ahumado sobre coulis de tomate y aceite de oliva

Timbal campestre de habas, ajitos tiernos y morcilla

Hojaldre relleno de salmón y acelgas con salsa americana

PLATO A ELEGIR

Bacalao al ajo confitado con salteado de espárragos y gambas

o

Entrecot a la brasa con trinxat de patata

POSTRE

Mousse de chocolate con leche y turrón

Delicias navideñas o Roscón de Reyes

MENÚ: 40€

BEBIDAS:

V.B. Fusta Nova

V.T. Ceremonia

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos y Cerveza

Café

Cava Miracle

Sidra

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.
Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.

RESERVAS **96 286 28 26**

www.RestauranteSanMarcos.com



MENÚS 1 Y 6 DE ENERO 2020

ENTRANTES

Papas

Jamón bodega

Queso semicurado

Calamares a la romana

Croquetas caseras surtidas

Nuggets de pollo

PLATO A ELEGIR

Escalope de pollo con patatas

o

Hamburguesa con Frankfurt y patatas

o

Paella deshuesada

POSTRE

Polos

Delicias navideñas o Roscón de Reyes

MENÚ: 19,50€

BEBIDAS:

Agua Mineral Lanjarón - Refrescos

Para reservar se abonará, por persona, el 50% de la reserva.
Las reservas y los menús se confirmarán al menos con una semana de antelación.

Niños

