



Pando
Restaurantes & Catering



MENÚS DE NAVIDAD

2022 ~ 2023



Felices
FIESTAS

PRECIOS OFRECIDOS EN NUESTRAS INSTALACIONES

MENÚ 1



COPA DE ESPERA EN MESA

TOSTAS CON GUACAMOLE Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO ★
PATATAS CHIPS CON POLVO DE CANELA
PALITOS DE HOJALDRE CON QUESO PARMESANO

ENTREMESAS COMPARTIDAS

JAMÓN IBÉRICO Y CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA
SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS CON CABELLO DE ÁNGEL Y ALMENDRAS
CENTRO DE ALCACHOFAS CON LANGOSTINOS Y CREMA IBÉRICA

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

SALMOREJO CREMOSO AL ESTILO CORDOBÉS CON MIMOSA DE HUEVO
Y VIRUTAS DE JAMÓN

O

ENSALADA DE CANÓNIGOS CON TATÍN DE MANZANA, NUECES Y RULO DE
CABRA

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

DELICIAS DE MERLUZA GRATINADA CON MAHONESA DE AJO CONFITADO
Y PISTO MANCHEGO DULCE

O

SOLOMILLO A LAS 5 PIMIENTAS CON PATATAS ASADAS
AL BRANDY Y TOMILLO

POSTRE

POLEÁ CASERA CON TOSTAS AROMATIZADA A LA LIMA-LIMÓN

CAFÉ

BODEGA

VINO TINTO D.O. LA RIOJA
VINO BLANCO
CERVEZA
MANZANILLA
REFRESCOS
COPA DE CAVA
AGUA MINERAL

39 € POR PERSONA (IVA INC.)

MENÚ 2



COPA DE ESPERA EN MESA

TOSTAS CON GUACAMOLE Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
PATATAS CHIPS CON POLVO DE CANELA
PALITOS DE HOJALDRE CON QUESO PARMESANO

ENTREMESAS COMPARTIDAS

JAMÓN IBÉRICO Y CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA
GAMBAS BLANCAS COCIDAS
RABA DE PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER Y VERDURAS SALTEADAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

TATAKI DE ATÚN EN SOJA Y MIEL
CON JULIANA DE VERDURAS FRESCAS

O

ENSALADA DE AHUMADOS Y LANGOSTINOS CON FRUTA FRESCA
Y RALLADURA DE MANGO

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

LASAÑA DE COLA DE TORO AL ESTILO PANDO

O

PRESA IBÉRICA ASADA CON PATATAS A LO POBRE CON MOJO SEVILLANO
Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE TURRÓN Y CREMA DE CAFÉ

CAFÉ

BODEGA

VINO TINTO D.O. LA RIOJA · VINO BLANCO
CERVEZA · MANZANILLA · REFRESCOS
COPA DE CAVA · AGUA MINERAL

43 € POR PERSONA (IVA INC.)

MENÚ 3



COPA DE ESPERA EN MESA

TOSTAS CON GUACAMOLE Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
PATATAS CHIPS CON POLVO DE CANELA
PALITOS DE HOJALDRE CON QUESO PARMESANO

ENTREMESAS COMPARTIDOS

JAMÓN IBÉRICO Y CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA
SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS CON CABELLO DE ÁNGEL Y ALMENDRAS
LINGOTE DE FOIE CON TOSTAS DE PAN DE ESPECIAS

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

BACALAO A LA REINA Y ESPECIES CON PISTO DULCE MANCHEGO
O
CAZUELA DE ARROZ CON CARABINEROS

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA CON PARMENTIER TRUFADO Y
CEBOLLETAS CARAMELIZADAS
O
SALTIMBOCA DE BUEY CON PATATAS ASADAS AL TOMILLO

POSTRE

TOCINO DE CIELO CON SOPA DE NARANJA Y HELADO DE MENTA
O
TORRIJA CASERA CON HELADO DE TURRÓN

CAFÉ

BODEGA

VINO TINTO D.O. LA RIOJA · VINO BLANCO
CERVEZA · MANZANILLA · REFRESCOS
COPA DE CAVA · AGUA MINERAL

48 € POR PERSONA (IVA INC.)
