MARINA

CATERING&EVENTOS

MENÚ DE NAVIDAD

NAVIDAD 2026

32 € por persona

Entrante + un primero + un segundo + un postre
Menú completo o platos sueltos

ENTRANTE · 7,95 €

Vieira gratinada y vasito de pulpo con parmentier.

PRIMEROS A ELEGIR · 8,95 €

Cardo en crema de almendras con ajo asado.
Canelones de carrillera duroc.
Ensalada de rape alangostado.
Consomé de gallina al Jerez con tropezones.
Arroz de sepia y langostinos (+2 €).
Crema de bogavante con gambas.

SEGUNDOS A ELEGIR · 12,95 €

Jarrete de ternasco a la pastora con patatas baby.
Pollo de corral relleno de foie y orejones.
Confit de pato con parmentier y frutos del bosque.
Caldereta de rape con langostinos y almejas.
Lasaña de verduras asadas, bechamel y queso.
Solomillo duroc con salsa de setas al armañac.

POSTRES A ELEGIR · 4,95 €

Tronco de Navidad.
Tarta de queso al horno.
Compota de manzana.
Brownie de chocolate.

RESERVAS · 625 696 514

Último día para encargos:
21 de diciembre: Nochebuena y Navidad.
28 de diciembre: Nochevieja y Año Nuevo.

Servicio a domicilio:
Zaragoza capital: 6 €. Otros destinos: consultar.
Recogida de pedidos: 24 y 31 de diciembre.
De 11:00 a 15:00 h.
Cerrado: 25 de diciembre y 1 de enero.