MENÚS DE NAVIDAD 2026

MENÚ 1

Aperitivos para compartir

Surtido de quesos andaluces con sus avíos

Sobrasada Ibérica con miel de azahar y morcilla Ibérica con frutillas agridulces

Ensaladilla de gambas al ajillo con huevo de codorniz

Croquetas de pollo asado y puerro

Continuamos con...

Burrata navideña con pesto, membrillo y granada

y

Solomillo de cerdo ibérico, cremoso de patata y setas

Y algo dulce para terminar...

Nueces, AOVE, limón y jengibre

Bebidas

Agua, cerveza y Refrescos
Blanco y tinto de la casa

Café e Infusiones

50 € / persona

MENÚ 2

Todo para compartir

Surtido de quesos andaluces con sus avíos

Tartar de salchichón Ibérico de Bellota con pan crujiente de orégano

Nuestra rusa de pollo en escabeche y verduras encurtidas

Alcachofas a la brasa con jamón de pato y crema de foie

Croquetas cremosas de pollo asado y puerro

Taquitos de merluza frita con tártara de estragón

Churrasco ibérico al carbón con panaderas y piquillos caramelizados

Y algo dulce para terminar...

Cremoso de chocolate con laminas de pan y aceite picante

Bebidas

Agua, cerveza y Refrescos
Blanco y tinto de la casa

Café e Infusiones

48 € / persona

MENÚ 3

Aperitivos para compartir

Surtido de Ibéricos de los Pedroches con pan de masa madre y tomate rallado

Surtido de quesos andaluces con sus avíos

Alcachofas a la brasa con jamón de pato y crema de foie

Aguacate al carbón con pesto y bacalao ahumado

Continuamos con...

Mazamorra de anacardos con mojama, dátiles y uvas

Atún a la brasa con salteado de vainas y cítricos

Cordero asado, calabaza y boniato

Y algo dulce para terminar...

Chocolate, almendras y yogurt

Bebidas

Agua, cerveza y Refrescos
Blanco y tinto de la casa

Café e Infusiones

60 € / persona

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- El numero de comensales y menú elegido deberá ser comunicado con un mínimo de 4 días de antelación de la reserva.
- Se facturará por el total de los comensales confirmados 24h antes de la reserva.
- Se ruega comuniquen las alergias e intolerancias alimenticias.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas aparte.

Arena Bar
Complejo Deportivo Open Arena
C/ Escritora María Goyri sn
14005 Córdoba
tlf. 957 049 855
restaurante@celiajimenez.com

MENÚ TAPAS NAVIDAD 2026

Todo para compartir

Nuestra rusa de pollo en escabeche y verduritas encurtidas

Morcilla de Wagyu al carbón con chutney de piña

Ssam de panceta crujiente, kimchi dulce y pepino

Gyozas Ibéricas caseras con salsa Tentsuyu

Pollo coreano con chile y sésamo

Brioche de steak tartar con yema curada en soja

Rosada frita en tempura de cerveza negra estilo Fish&Chips

Y algo dulce para terminar...

Laminas de pan, chocolate y AOVE

Bebidas

Agua, cerveza y Refrescos
Blanco y tinto de la casa

40 € / persona

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- El numero de comensales y menú elegido deberá ser comunicado con un mínimo de 4 días de antelación de la reserva.
- Se facturará por el total de los comensales confirmados 24h antes de la reserva.
- Se ruega comuniquen las alergias e intolerancias alimenticias.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas aparte.

Arena Bar
Complejo Deportivo Open Arena
C/ Escritora María Goyri sn
14005 Córdoba
tlf. 957 049 855
restaurante@celiajimenez.com