



MENÚS DE NAVIDAD 2025

MENÚ 1

Aperitivos para compartir

Surtido de quesos y embutido ibérico

Pate de la casa con pan de pasas

Gambas fritas del cristal con salmorejo cremoso de pimientos y huevo

Croquetas de Pollo asado a la brasa con mahonesa de AOVE y patatas paja

Continuamos con...

Ensalada de Pato con verduras en escabeche y foie y

Carrillada de cerdo estofada con patata trufada y setas de temporada

Y algo dulce para terminar...

Pastel caliente de chocolate con helado de turrón

Bebidas

Agua, cerveza y Refrescos

Blanco Boyante 100% Verdejo DO Rueda

Tinto Rietos DO Ribera del Duero

Café e Infusiones

45 € / persona



MENÚ 2

Todo para compartir

Surtido de quesos artesanos, nueces y membrillo

Tartar de salchichón Ibérico de Bellota con pan crujiente de orégano

Espárragos verdes a la brasa con huevo de campo y vinagrillo

Croquetas de pollo asado a la brasa con mahonesa de AOVE y patatas paja

Taquitos de merluza frita con tártara de estragón

Churrasco ibérico al carbón con panaderas y piquillos caramelizados

Y algo dulce para terminar...

Pionono de Rute con dulce de leche y helado de canela

Bebidas

Aqua, cerveza y Refrescos

Blanco Boyante 100% Verdejo DO Rueda

Tinto Rietos DO Ribera del Duero

Café e Infusiones

42 € / persona



MENÚ 3

Aperitivos para compartir

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

Surtido de quesos artesanos, nueces y membrillo

Burrata con tomatitos en escabeche y albahaca

Taco de camarones crujientes con guacamole y pico de mango

Continuamos con...

Salteado de setas de temporada con parmentier y yema curada en soja

y

Magret de pato asado con piña, bacón y membrillo

Y algo dulce para terminar...

Tarta de queso con frutos rojos

Bebidas

Agua, cerveza y Refrescos

Blanco Boyante 100% Verdejo DO Rueda

Tinto Rietos DO Ribera del Duero

Café e Infusiones

55 € / 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





MENÚS TIPO CÓCTEL NAVIDAD 2025

CÓCTEL I

Tosta de Pate de la Casa

Nuestra Rusa de pollo escabechado, verduritas y cebolla roja encurtida

Salmorejo cordobés berenjenas fritas

Sam de rosada frita con mahonesa de kimchi

Taco de camarones con guacamole casero y pico de mango

Samosas de pollo al curry

Croquetas de pollo asado

Gyozas de mogote ibérico con salsa Tentsuyu

Kefta con pan de pita y yogurt

Brioche de Pulled Pork

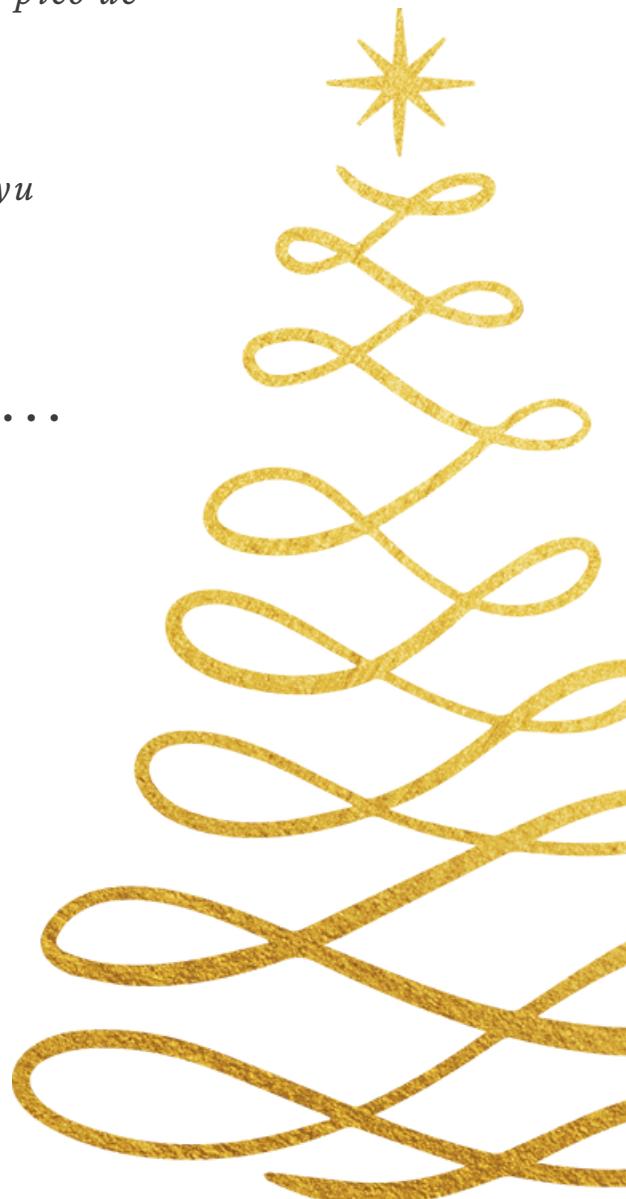
Y algo dulce para terminar...

Brownie con dulce de leche y helado de vainilla

Bebidas

Agua, cerveza y Refrescos
Blanco y tinto de la casa

46 € / persona



CÓCTEL II

Surtido de quesos Artesano Andaluces con membrillo y nueces

Embutido Ibérico con reñanas de Pipas

Tosta de matrimonio con verduras escalivadas

Crema de queso de Zuheros con tomatitos escabechados y albahaca

Las bravas Arena Style

Salmorejo cordobés con pan de aceitunas y queso feta

Pincho de langostinos crujiente y albahaca

Quesadilla de provolone y criollo con mojo rojo

Croquetas de pollo asado

Taquitos de merluza frita con tártara de estragón

Mogote ibérico glaseado

Y algo dulce para terminar...

Mouse de chocolate blanco con melocotón a la vainilla

Bebidas

*Agua, cerveza y Refrescos
Blanco y tinto de la casa*

55 € / persona





CÓCTEL III

rtar del salchichón de Málaga

*Nuestra Rusa de Pollo en escabeche, verduritas y
cebolla roja encurtida*

*Mazamorra de almendras con tapenade de tomate
seco y mojama*

Cartuchos de pescaito frito

Empanadilla Criolla con chimichurri cremoso

Croquetas del pollo asado

Tacos del Pastor

Mollete Mantecaíto de solomillo al whisky

Cazuelita de Arroz Ibérico al Carbón

Y algo dulce para terminar...

*Crema de queso con galleta Lotus y manzana
asada a la canela*

Bebidas

*Agua, cerveza y Refrescos
Blanco y tinto de la casa*

48 € / 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

