



## 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**





## M E N Ú 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*

### B e b i d a s

Agua, cerveza y Refrescos  
Blanco Boyante 100% Verdejo DO Rueda  
Tinto Rietos DO Ribera del Duero

Café e Infusiones

**42 € / persona**





## M E N Ú 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*

### B e b i d a s

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](mailto: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 Mantecaito 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](mailto:restaurante@celiajimenez.com)

