



Descubre los  
Menús  
de Navidad

Somiart

# Menú 35€

## ENTRANTES (PARA CADA 4)

Ensaladilla SomiArt

Plato libanés (pollo marinado con verduras salteadas  
sobre humus y rúcula)

Coca de oreja a baja temperatura

## PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera de Tudanca a baja temperatura con puré  
Robuchon y verduritas salteadas

Arroz meloso de secreto ibérico y ajos tiernos

Lubina al horno con patatas a la moruna y endivia  
aliñada

## POSTRES A ELEGIR

Yogur griego Somiart con mermelada ácida de  
arándanos y miel.

Macedonia casera

Piña a la brasa, crumble de plátano y nieve de coco

Pan y café incluido

+10€ Bebida incluida durante la comida

(condiciones en la última página)

**Somiart**

# Menú 45€

## ENTRANTES (PARA CADA 4)

Ensalada de burratas, tomate Cherokee y pesto de anacardos

Plato libanés (pollo marinado con verduras salteadas sobre humus y rúcula)

Mejillones Tom Yum al vapor

## PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de ternera frisona con patatas y piparras fritas

Meloso de marisco y gambas mariposa

Bacalao curado de miso al horno, tatín de patatas y bimi con velo de panceta ibérica

## POSTRES A ELEGIR

Brownie de ghee, nata amarga y crumble de nueces

Ciruelas al vino con helado de vainilla

Nata con nueces caramelizadas

Pan y café incluido

+10€ Bebida incluida durante la comida

(condiciones en la última página)

# Menú 55€

## ENTRANTES (PARA CADA 4)

Pulpo crujiente con cremoso de trufa y aceite de pimentón

Plato libanés Navidad (albóndigas de vaca madurada con verduras salteadas sobre humus de remolacha y rúcula)

Gambas y gulas al ajillo con ajos tiernos

## PRINCIPAL A ELEGIR

Paletilla de cordero de lechal a baja temperatura con milhojas de patata y col trufada

Arroz meloso de setas de temporada y trufa

Lubina salvaje, ensalada de aguacate a la brasa y patatas al ajillo

## POSTRES A ELEGIR

Chocolaterapia

Copa de tarta de maracuyá y merengue

Yogur griego SomiArt, crema de banoffee y granola

Pan y café incluido

+10€ Bebida incluida durante la comida

(condiciones en la última página)

# Condiciones

-Los menús incluyen pan y café  
-Las opciones de bebida incluida se sumará un suplemento en el que se incluirá : cerveza de barril (Mahou 5\*), refrescos, agua y vino.

---->Suplemento de 10€ con la siguiente bodega:

- Vino Blanco: Merviedro Audentia Chardonnay
- Vino tinto: Merviedro Ardentía Petit Verdot

---->Suplemento de 15€:

- Vino Blanco: Ramon Bilbao Verdejo
- Vino tinto: Ramon Bilbao Crianza

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzaran a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminaría con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad y abonándose en el momento.

-Una semana previa necesitaremos saber los principales .

-Estos menús no estarán disponibles el día 25 y 31 de diciembre y el 1 de enero.

-El día del evento cobraremos el numero total de comensales que estén confirmados 72 horas antes

-Se abonara 20% de total en concepto de fianza al realizar la reserva