



# MENÚS DE NAVIDAD

 la madraza  
restaurante



# MENÚ 01

## AL CENTRO

Selección de embutidos de la Alpujarra  
(Acompañado con Tostas de pan y tomate)

Queso curado de oveja con AOVE

Ensaladilla rusa

Nuestras míticas croquetas

## ENTRANTE

Ensalada de queso de cabra y vinagreta francesa

## PRINCIPAL

A elegir

Salmon a la parrilla con salsa de cava y arroz basmatic

o

Solomillo de cerdo con salsa de vino tinto y puré de  
manzana asada

## POSTRE

Tiramisú

## BEBIDAS

Incluido hasta el momento del postre

Agua, refrescos, cerveza de barril, cerveza sin  
alcohol, sangría, cariñosa

Vino blanco y vino tinto de la casa

---

Por persona

**41€**

Iva incluido



# MENÚ 02

## AL CENTRO

Selección de embutidos de la Alpujarra  
(Acompañado con Tostas de pan y tomate)

Queso curado de oveja con AOVE

Nuestras míticas croquetas

Revuelto de espárragos y trigueros, jamón de  
Trevelez y gambas

## ENTRANTE

Coctel de gambas

## PRINCIPAL

A elegir

Bacalao confitado en AOVE con salsa de tomate casera  
y patatas panadera

o

Canelón de foie y trufa con bechamel de almendras

## POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

## BEBIDAS

Incluido hasta el momento del postre

Agua, refrescos, cerveza de barril, cerveza sin  
alcohol, sangría, cariñosa

Vino blanco y vino tinto de la casa

---

Por persona

**43€**

Iva incluido



# MENÚ 03

## AL CENTRO

Jamon D.O. Trevelez cortado a cuchillo  
(Acompañado con Tostas de pan y tomate)

Queso Boffard reserva con AOVE

Ensalada de pimientos asados con melva canutera

Nuestras míticas croquetas

## ENTRANTE

Crema de marisco con su guarnición

## PRINCIPAL

A elegir

Merluza en salsa verde con almejas

o

Carrillera de cerdo con puré de patatas y pimentón

## POSTRE

Tarta de queso

## BEBIDAS

Incluido hasta el momento del postre

Agua, refrescos, cerveza de barril, cerveza sin alcohol, sangría, cariñosa

Vino blanco y vino tinto de la casa

---

Por persona

**48€**

Iva incluido

# MENÚ 04

## AL CENTRO

Jamon D.O. Trevelez cortado a cuchillo  
(Acompañado con Tostas de pan y tomate)

Queso Boffard reserva con AOVE

Cogollos con ajos y Anchoas

Gambas al pil-pil

## ENTRANTE

Burrata con rúcula, cherrys y vinagreta de pesto

## PRINCIPAL

A elegir

Rape mozárabe

o

Presa a la brasa con calabaza frita

## POSTRE

Tarta de chocolate

## BEBIDAS

Incluido hasta el momento del postre

Agua, refrescos, cerveza de barril, cerveza sin  
alcohol, sangría, cariñosa

Vino blanco y vino tinto de la casa

---

Por persona

**52€**

Iva incluido



# MENÚ 05

Aperitivo de la casa

## ENTRANTE INDIVIDUAL

Burrata con rúcula, cherrys y vinagreta de pesto

## PRIMER PLATO

Rape mozárabe

## SEGUNDO PLATO

Carrillera de cerdo con puré de patatas y pimentón

## POSTRE

Tarta de chocolate

## BEBIDAS

Incluido hasta el momento del postre

Agua, refrescos, cerveza de barril, cerveza sin alcohol, sangría, cariñosa

Vino blanco y vino tinto de la casa

---

Por persona

**56€**

Iva incluido



## CONDICIONES

- Menús exclusivos para Navidad
- Se requiere pago anticipado del 20% para confirmar la reserva.
- Confirmación de número final de comensales y selección de menú con mínimo 10 días de antelación.
- Cancelaciones:
  - Más de 7 días antes: reembolso o uso para futura reserva.
  - Entre 7 y 3 días: se retiene el anticipo.
- Alergias o intolerancias deberán comunicarse al confirmar comensales.



### INFORMACIÓN Y RESERVAS

958 12 52 71

Paseo Emperador Carlos V 13

18007 Granada

