



MENÚ NAVIDAD "A"

DE NOVIEMBRE A ENERO 2027

Entrantes:

ENSALADILLA DE BONITO ESCABECHADO Y MEJILLON
TARTAR DE ATUN ROJO DE VIVERO CON SOJA Y SESAMO

PASTA RELLENA DE BOLETUS Y QUESO
ALCACHOFA CONFITADA Y MARCADA CON JAMÓN IBÉRICO
MORCILLA DE WAGYU A LA PLANCHA CON PISTO

Plato Principal a Elegir (Confirmar Ssegundos)

DORADA ASADA A LA ESPALDA
IBÉRICO BELLOTA 100 % PURO A LA PARRILLA
ASADO DE POLLITO DE CORRAL RELLENO

Postre a Elegir:

TARTA DE QUESO FLUIDA AL HORNO
YOGURT DE OVEJA Y FRUTA ASADA CON HELADO
HELADO ITALIANO DE VAINILLA

Bodega:

AGUA SOLÁN DE CABRAS
CERVEZA MAHOU 5 * Y REFRESCOS
VINO BLANCO D.O RUEDA Y VINO TINTO CRIANZA DE LA TIERRA
CAFÉ NESPRESSO

Precio: 40 € (IVA incluido)

Mesas a partir de 6 Personas

LOS DIAS 11, 12, 18 Y 19 PUEDEN DISFRUTAR DE SUS COPAS Y DJ HASTA
LAS 04:00 DE LA MAÑANA EN SALON PAULINA DEL BULEVAR

info@asadorsannicolas.com
969 171790 • 608846540



MENÚ NAVIDAD "B"

DE NOVIEMBRE A ENERO 2027

Entrantes:

ENSALADA DE TOMATES SELECCIONADOS, BURRATA Y ALBAHACA
GAMBA BLANCA COCIDA DE HUELVA
PASTA FRESCA CON SALSA DE QUESO Y TRUFA
TXISTORRA DE ZARAUTZ A LA PARRILLA (MEJOR TXISTORRA 2023)
TORREZNO CRUJIENTE EN DADOS

Plato Principal a Elegir

ATUN ROJO DE VIVERO A LA PARRILLA
SOLOMILLO DE CEBÓN ANGUS
CARRILLERA IBERICA A LA MOSTAZA Y MIEL

Postre a Elegir:

TARTA DE QUESO FLUIDA AL HORNO
TIRAMISÚ AFFOGATO (DESCAFEINADO) (HAY SIN GLUTEN)
HELADO ITALIANO DE VAINILLA

Bodega:

AGUA SOLÁN DE CABRAS
CERVEZAS MAHOU 5* Y REFRESCOS
VINO BLANCO D.O. RUEDA
VINO TINTO CRIANZA DE LA TIERRA
CAFÉ NESPRESSO

Precio: 45 € (IVA incluido)

Mesas a partir de 6 Personas

LOS DIAS 11, 12, 18 Y 19 PUEDEN DISFRUTAR DE SUS COPAS Y DJ HASTA
LAS 04:00 DE LA MAÑANA EN SALON PAULINA DEL BULEVAR

info@asadorsannicolas.com
969 171790 • 608846540



MENÚ NAVIDAD "C"

DE NOVIEMBRE A ENERO 2027

Entrantes:

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y FRUTAS TROPICALES
ANCHOA DE SANTOÑA CON TOMATES Y PIPARRA
DADITOS DE ATÚN ROJO DE VIVERO CON SOJA Y ACEITE DE NARANJA
CROQUETAS BLANDITAS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
MANITAS DE CERDO RELLENAS DE BOLETUS

Plato Principal a Elegir:

BACALAO GRATINADO AL AJO MIEL (RECETA ORIGINAL)
ENTRECOT DE VACA MADURADA
COCHINILLO ASADO "MARCA DE GARANTIA D.O. SEGOVIA"

Postre a Elegir:

TARTA DE QUESO FLUIDA AL HORNO
COULAND DE TURRON
HELADO ITALIANO DE VAINILLA

Bodega:

AGUA SOLÁN DE CABRAS
CERVEZA MAHOU 5 * Y REFRESCOS
VINO BLANCO D.O RUEDA Y VINO TINTO CRIANZA DE LA TIERRA
CAFÉ NESPRESSO

Precio: 50 € (IVA incluido)

Mesas a partir de 6 Personas

LOS DIAS 11, 12, 18 Y 19 PUEDEN DISFRUTAR DE SUS COPAS Y DJ HASTA
LAS 04:00 DE LA MAÑANA EN SALON PAULINA DEL BULEVAR

info@asadorsannicolas.com
969 171790 • 608846540