



EL CUARTEL
del 

Reservas:

956 064 433

info@elcuarteldelmar.com

Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

Ensaladilla rusa con ventresca

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Fritos de merluza, mojo de hierbas y cítricos

A elegir

Corvina, puerros asados y salsa de almendras

o

Carrillera de ternera joven estofada, cremoso de patata
y cebollitas glaseadas

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 40€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Menu

To share

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion

Russian potato salad with tuna belly

Roasted artichokes, cream of Ibérico cheeses and Idiazábal cheese

Fried hake and a herb-citrus mojo dipping sauce

Main course

Corvina fish and roasted leeks served with an almond sauce

or

Stewed veal cheeks, potato cream and glazed onions

Dessert

Chocolate millefeuilles with nougat ice cream

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 40€ ~

Per person
(VAT included)

Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Jamon ibérico con pan suflado

Croquetas de queso azul con emulsión de membrillo

Salpicón de marisco

Tartar de atún, yema de caserío, trufa y vinagreta de ajetes

Alcachofas guisadas en salsa verde con berberechos

A elegir

Rodaballo a la donostiarra con tomate asado

o

Lomo de vaca asado, pimientos glaseados y terrina de patata

Postre

Tarta de queso fundente asada a la leña con frutos rojos

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 50€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Menu

To share

Ibérico ham with puffed bread

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion

Seafood salad

Tuna tartare with free-range egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette

Stewed artichokes in green sauce with cockles

To choose

Donostia-style turbot with roasted tomatoes

or

Roasted beef loin and glazed peppers served with a potato terrine

Dessert

Creamy, wood-roasted cheesecake served with red fruits

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 50€ ~

Per person
(VAT included)

Cóctel Navidad

Cóctel - (+25pax)

Salado

Gilda de toda la vida

Chupito de gazpacho andaluz con panipuri

Paletilla de los pedroches con picos y regañadas

Queso comte reserva 18 meses acompañado de compota de tomate

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca y huevas

Bocado de hummus sobre pan de pita turco

Langostino rebozado en panko con mahonesa de pimienta de espelette

Crustade de ensalada César

Croqueta cremosa de jamón

Buñuelito de bacalao con emulsión de pimienta verde

Rulo de salmón noruego relleno de crema de queso y eneldo

Bollito de mantequilla con compota de pera y jamón de pato

Brioche de alita de pollo con salsa octovin y mahonesa de mostaza

Cono crujiente de mousse de queso y membrillo

Pepito de roast beef con queso Gouda en pan de mollete

Brocheta de albondiguitas glaseadas y sésamo

Dulce

Tarta de queso

Financier de chocolate con puré de manzana y yuzu

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

*1 copa incluida en el precio

~ 47€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Cocktail Menu

Appetizers - (+25pax)

Savoury

- Gilda – traditional Basque pintxo
- Shot of Andalusian gazpacho with panipuri
- D.O. “Los Pedroches” paletilla (pork shoulder ham) with breadsticks
- Comté reserve cheese (18 months) served with tomato compote
- Our Russian potato salad with tuna belly and roe
- Hummus served on Turkish pita bread
- Panko-breaded king prawn with Espelette pepper mayonnaise
- Caesar salad croustade with free-range chicken
- Creamy ham croqueta
- Salt cod fritter with a green pepper emulsion
- Norwegian salmon roll with cream cheese and dill
- Butter bread with pear compote and turkey ham
- Brioche bread with chicken wing, Octovin sauce and mustard mayonnaise
- Crispy cornet stuffed with cheese mousse and quince paste
- Roast beef on a bun with Gouda cheese
- Glazed meatballs and sesame brochette

Sweet

- Cheesecake
- Chocolate financier with apple purée and yuzu

Cellar

White wines

- D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
- D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Red Wines

- D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)
- D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

*1 drink included in the price

~ 47€ ~

Per person
(VAT included)

Menú Navidad Vegetariano

Individual

Crema de calabaza, naranja y jengibre

Alcachofas a la parrilla con romesco

Para seguir

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

Postre*

*Según menú principal elegido

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 40€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Menu Vegetarian

Individual

Cream of pumpkin soup, orange and ginger

Grilled artichokes with Romesco sauce

To follow

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

Dessert*

*Depending on the main menu chosen

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 40€ ~

Per person
(VAT included)