



SAL VERDE

Reservas:

956 064 433

info@salverde.com



Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

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

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Principal

Arroz meloso de berberechos

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

Bodega

Vinos blancos

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

D.O Rías Baixas GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 42€ ~

Por persona
(IVA incluido)





Christmas Menu

To share

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

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

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Main course

Mellow rice with cockles

Dessert

Chocolate millefeuilles with nougat ice cream

Cellar

White wines

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

D.O Rías Baixas GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 42€ ~

Per person
(VAT included)





Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

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

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

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 GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 45€ ~

Por persona
(IVA incluido)





Christmas Menu

To share

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo

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

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

To choose

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 GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 45€ ~

Per person
(VAT included)



Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Jamón 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, tomate asado e hinojo

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 GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 55€ ~

Por persona
(IVA incluido)



Christmas Menu

To share

Ibérico ham with puffed bread

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion

Salpicón de marisco – 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 GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 55€ ~

Per person
(VAT included)



Cóctel Navidad

(+25pax)

Cóctel

Mini brioche de steak tartar y salsa bearnesa
Capuccino de calabaza y espuma de mascarpone
Panipuri de tartar de atún rojo y crema de aguacate
Croustade de pollo de corral al curry y tomate ljo
Mini "hotdog" de chistorra navarra y relish agripicante
Croqueta de boletus edulis

Principal

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 GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 45€ ~

Por persona
(IVA incluido)



Christmas Cocktail Menu

(+20pax)

Cocktail

Mini brioche bread with steak tartare and Béarnaise sauce

Courgette cappuccino with mascarpone foam

Pani puri with bluefin tuna tartare and avocado cream

Free-range chicken croustade with curry and lyo tomatoes

Mini hot dog with chistorra (semi-cured sausage) from Navarra
and sour-spicy relish

Porcini mushroom croquetas

Main course

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 GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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

~ 45€ ~

Per person
(VAT included)



Cóctel Navidad

(+25pax)

Cóctel

Mini brioche de steak tartar y salsa bearnesa
Capuccino de calabaza y espuma de mascarpone
Panipuri de tartar de atún rojo y crema de aguacate
Croustade de pollo de corral al curry y tomate lyo
Mini “hotdog” de chistorra navarra y relish agripicante
Croqueta de boletus edulis

Primero

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Segundo

Corvina, puerros asados y salsa de almendras

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 GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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 Cocktail Menu

(+20pax)

Cocktail

Mini brioche bread with steak tartare and Béarnaise sauce
Courgette cappuccino with mascarpone foam
Pani puri with bluefin tuna tartare and avocado cream
Free-range chicken croustade with curry and lyo tomatoes
Mini hot dog with chistorra (semi-cured sausage) from Navarra
and sour-spicy relish
Porcini mushroom croquetas

First course

Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal

Second course

Corvina fish and roasted leeks served with an almond sauce

Dessert

Creamy, wood-roasted cheesecake served with red fruits

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
D.O Rías Baixas GRAN BAZÁN ETIQUETA VERDE (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)

