



ORIGEN

cocina y territorio

Navidad 2023

NAVIDAD

25 diciembre

50 €
IVA incl.

Degustación de ibéricos Arturo Sánchez

Caldo de Cocido

Ensaladilla de Gamba Roja

Pez Limón

Wellington de Solomillo 100% Ibérico

Arturo Sánchez

Panna Cotta

BODEGA (opcional + 15€)

Vino Blanco: Las Caraballas Verdejo Ecológico 2022

Vino Tinto: Torre de Oña - Finca San Martin 2019

NOCHEVIEJA

31 diciembre

95€
IVA Inc.

Jamón de Bellota 100% ibérico Arturo Sánchez

Crema de hongos

Carabinero

Steak Tartar de solomillo 100% Ibérico

Rodaballo a la Brasa

Sorbete de arándanos

Presa de Bellota 100% Ibérica

Tarta de Chocolate

Petit Fours Uvas de la suerte

BODEGA (opcional +25€)

Vino Blanco: Telmo Rodríguez - Gaba Godello 2022

Vino Tinto: Lindes de Remelluri 'Labastida' 2020

Espumoso: Raventós i Blanc La Finca

INCLUÍDO EN LOS MENÚS

- Servicio de pan y AOVE
- Agua

CONDICIONES GENERALES

- Precios con IVA en Vigor incluido.
- Los días señalados sólo se servirá dicho menú.
- Los menús son a mesa completa
- Una vez confirmada la fecha de la reserva se abonará una señal del 30% del total de los menús.

RESERVAS

teléfono 923 176 962

whatsapp 691 594 290

mail reservas@origen-restaurante.com

