

ORIGEN

cocina y territorio



Navidad
2024



Navidad

25 DICIEMBRE

Degustación de Ibéricos Arturo Sánchez

-

Caldo de Cocido

-

Ensaladilla de Gamba Roja

-

Lubina con puerro tostado y pil pil

-

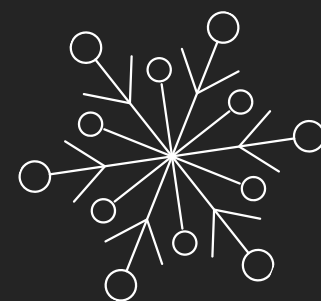
Wellington de Solomillo 100% Ibérico
Arturo Sánchez

-

Panna Cotta



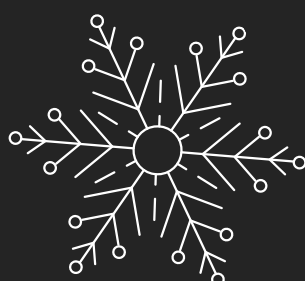
50€



Bodega (opcional +18€ p.p.):

Vino Blanco: Las Caraballas Verdejo Ecológico 2022

Vino Tinto: Condado de Haza - Crianza 2020





Nochevieja

31 DICIEMBRE

Jamón de Bellota 100% Ibérico

Arturo Sánchez

-

Crema de Hongos

-

Carabinero

-

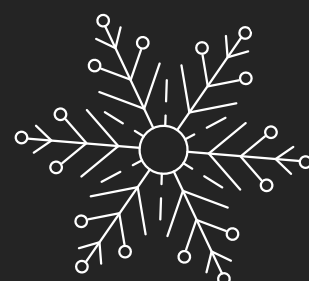
Steak Tartar de solomillo 100% Ibérico

-

Rodaballo a la Brasa

-

Sorbete de arándanos



-

Presa de Bellota 100% Ibérica

-

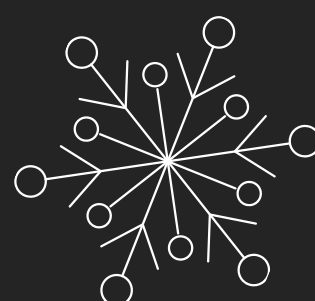
Tarta de Chocolate

-

Petit Fours & Uvas de la suerte



95€



Bodega (opcional +25€ p.p.):

Vino Blanco: La Poda Godello 2023

Vino Tinto: Lindes de Remelluri “Labastida” 2020

Vino Espumoso: Reventos i Blanc La Finca



CONDICIONES GENERALES DE LOS MENÚS

Precios por comensal con IVA en vigor incluido

-

Los días señalados sólo se servirá dicho menú

-

Bodega opcional: 2 copas por vino por
comensal

-

Una vez confirmada la fecha de la reserva se
abonará una señal del 30% del total de los
menús

-

Los niños de 12 años en adelante tienen
consideración de adultos. Los precios del menú
infantil son 35€ el día de Navidad, y 55€ en
Nochevieja

RESERVAS

TELÉFONO 923 176 962

WHATSAPP 691 594 290

reservas@origen-restaurant.com