



[www.grupoelaguador.com](http://www.grupoelaguador.com)



Reservas: 954 12 35 14

# Menús de Navidad 2022

## EL AGUADOR

### ★ MENU A ★

#### A COMPARTIR

Cóctel de Marisco Tropical  
Huevos Rotos con Salteado de Gulas y Serrín Ibérico  
Cartucho de Chocos Fritos con Verdurita del Campo

#### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Carrillada Ibérica Glaseada al Pedro Ximénez  
Pularda Rellena de Nueces e Higos acompañada de Salsa de Manzana  
Merluza a la Plancha sobre Crema de Salmorejo

#### POSTRE

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

#### BEBIDA (4 por persona)

Agua, cerveza, refresco  
Vino Tinto Soros Crianza (D.O. Rioja)  
Vino Blanco Protos Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Blanco New York Hood (Frizzante Dulce)

**35€ /Persona**  
(IVA incluido)

### ★ MENU B ★

#### A COMPARTIR

Tabla Surtida de Ibéricos y Quesos acompañada de Pantumaca  
Ensaladilla De Gambas Al Estilo El Aguador  
Tartar De Bacalao Ahumado Con Mango

#### PLATO INDIVIDUAL

Crema de Marisco con Brocheta de Langostino  
y Mejillón a la Lima

#### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Tatuki de Buey sobre verduras Thai  
Presa Ibérica con salsa de Frutos Rojos y Crema Parmesano  
Bacalao al Pil Pil sobre pisto Manchego

#### POSTRE

Brownie de Chocolate con Nueces

#### BEBIDA (durante el servicio de comida)

Agua, cerveza, refrescos  
Vino Tinto Soros Crianza (D.O. Rioja)  
Vino Tinto Señorío Real (D.O. Ribera del Duero)  
Vino Blanco Protos Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Blanco New York Hood (Frizzante Dulce)

**Nota:** 1 botella de vino cada 4 comensales

**40€ /Persona**  
(IVA incluido)

### ★ MENU C ★

#### A COMPARTIR

Tabla Surtida de Ibéricos y Queso acompañada de Pantumaca  
Bombón Foie con Cebolla Caramelizada y Frutos Secos  
Tartar de Salmón con Helado de Aguacate

#### PLATO INDIVIDUAL

Taco de Atún rojo con Lima y Algas Wakame

#### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Timbal De Cochinito Con Crema De Parmentier A La Almendra Y Mazorca A La Plancha  
Solomillo de Ternera acompañado de Pimientos de Padrón  
y Patatas Panaderas  
Salmón al Vino Tinto acompañado de Espárragos de la Temporada a la Parrilla

#### POSTRE

Surtido de Tartas Artesanas

#### BEBIDA (durante el servicio de comida)

Agua, cerveza, refrescos  
Vino Tinto Soros Crianza (D.O. Rioja)  
Vino Tinto Señorío Real (D.O. Ribera del Duero)  
Vino Blanco Protos Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Blanco New York Hood (Frizzante Dulce)

1 copa Combinada de marcas ofrecidas por nuestro personal

**50€ /Persona**  
(IVA incluido)