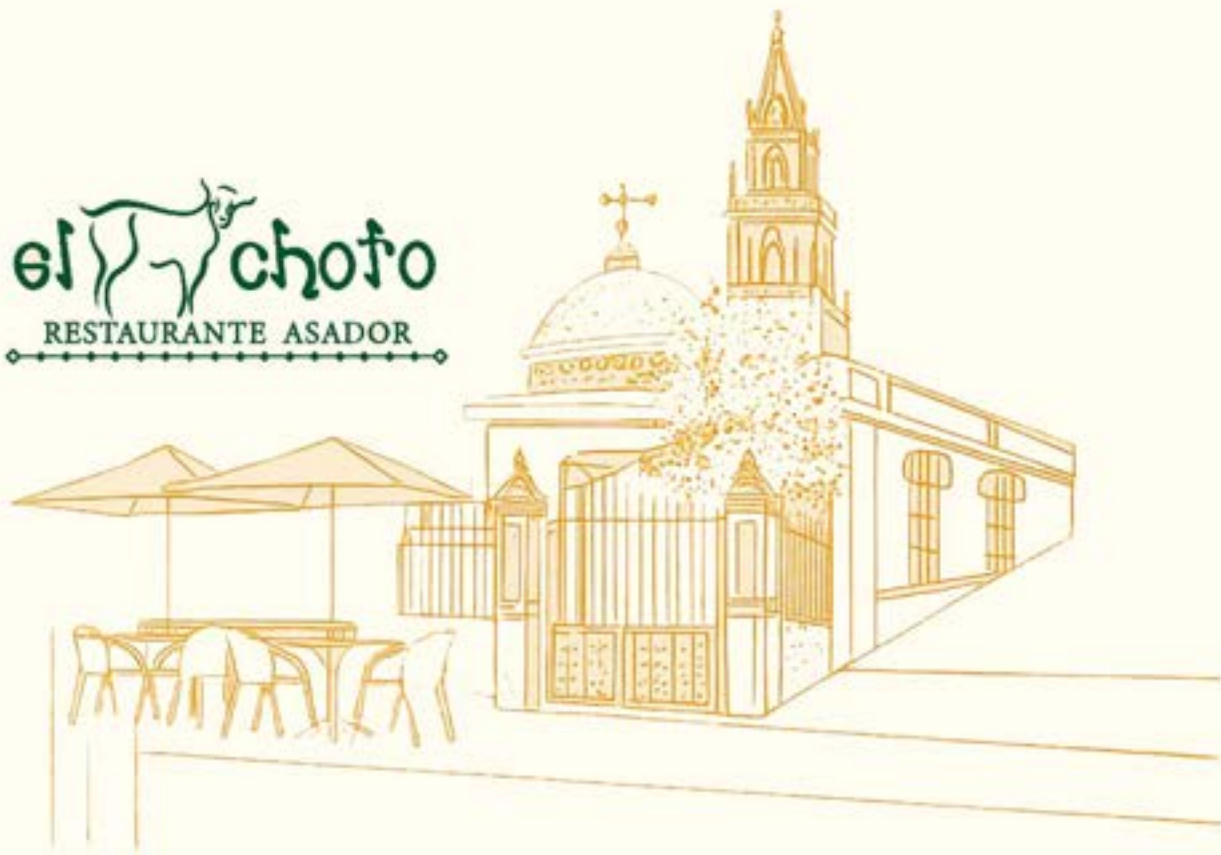




MENÚS NAVIDAD 2025





Menú *de Navidad No1*

ENTRADA

Croquetas cremosas de jamón
Patatas bravas en dos salsas
Ensalada de lombarda manzana y nueces

PLATO FUERTE (A elegir antes del evento)

Merluza con crema de piquillos asados
Roast beef asado con salsa de pimienta

POSTRE

Coulant de chocolate

BEBIDAS (Barra libre durante el servicio)

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,
Vino Blanco y Tinto de la Casa
Café o infusión

40€ (I.V.A Incluido)





Menú de Navidad No 2

ENTRADA

Croquetas cremosas de jamón
Tosta suave de huevo y anchoa sobre pan crujiente
Suspiros de Bacalao

PLATO FUERTE (A elegir antes del evento)

Salmón en salsa de pesto rojo y milhojas de verduras
Solomillo Ibérico a la brasa con patatas

POSTRE

Coulant de chocolate

BEBIDAS (Barra libre durante el servicio)

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,
Vino Blanco y Tinto de la Casa
Café o infusión

45€ (I.V.A Incluido)





Menú de Navidad No 3

ENTRADA

Jamón de los Pedroches y Queso Covap

Croquetas cremosas de jamón

Foie de la casa

Rollitos de Salmón rellenos

PLATO FUERTE (A elegir antes del evento)

Lubina a la espalda con patata confitada

Presa ibérica con patatas fritas y pimientos del padrón

POSTRE

Leche frita casera

BEBIDAS (Barra libre durante el servicio)

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,

Vino Blanco y Tinto de la Casa

Café o infusión

54€ (I.V.A Incluido)





Menú *de Navidad No4*

ENTRADA

Jamón de los Pedroches y Queso Covap
Crema de fina de Guisante y jamón con crutons
Croquetas cremosas de rabo de toro
Piquillos rellenos de bandada de bacalao con su salsa

CORTANTE

Sorbete de limón

PLATO FUERTE (A elegir antes del evento)

Pierna de cordero asada y guarnición
Paletilla de cabrito asada y guarnición
Cochinillo asado y guarnición

POSTRE

Leche frita casera
Café o infusión

60€ (I.V.A Incluido)





Estimado cliente le hemos mostrado los menús de navidad del Restaurante El Choto para el año 2025, donde pueden elegir **uno de los menús propuestos por grupo.**

Y le ofrecemos también la posibilidad de completar el menú si lo desean, con algún plato de nuestra carta o marisco.

Recordarle que las **bebidas previas** al inicio del servicio **no están incluidas.**

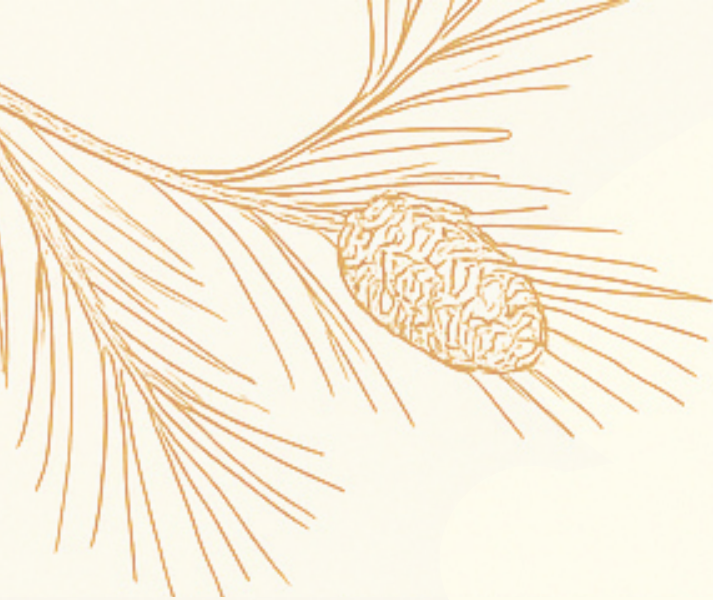
CONDICIONES DEL SERVICIO

El **número final de comensales** deberá ser confirmado al menos con **72 horas de antelación** al día del evento. En el caso que el número real de asistentes fuera superior al contratado se facturará la diferencia.

Si, por el contrario, el número real de asistentes al evento fuera inferior al número contratado, se facturara lo contratado inicialmente.

Las consumiciones en barra no están incluidas dentro del presupuesto y se facturarán aparte.





**Asados con alma,
para disfrutar donde tú quieras**

¡El sabor del asador, listo para tu horno!

Celebra en casa con nuestros asados tradicionales listos para terminar al horno.

— Perfectos para compartir con familia o amigos —

Solo hay que terminarlos en el horno para disfrutarlos como recién salidos de nuestra casa.

* Elige tu asado:

- Paletilla de cordero lechal
- Pierna de cordero lechal
- Cochinillo lechal asado

* Guarnición:

Patatas asadas y verduras

Preparación sencilla:

Solo 20 – 25 minutos en horno precalentado a 200°C,
¡y listo para servir y triunfar!





Correo de Reservas

reservas@restauranteelchotocordoba.es



Teléfono

957 76 01 15

C/ Almanzor nº10,
Córdoba



Puede Descargar los Menús para
Compartirlos, escaneando el Qr