

LAMARIMANDONA *Beach*

MENÚ DE NAVIDAD EMPRESARIAL

en La Marimandona Beach

Diciembre, 2024

Disfrutad de una velada inolvidable junto al mar, con sabores mediterráneos que deleitarán vuestros sentidos.

Para ello hemos diseñado tres menús especiales para compartir y celebrar, culminando con una noche de fiesta y barra libre para brindar por un año de éxitos.



Avda. La Marina 21. Playa de Puzol



Tno.: 961 42 04 24



lamarimandonabeach@gmail.com



[@lamarimandonabeach](https://www.instagram.com/lamarimandonabeach)

Menú 1

Aperitivo de la casa de bienvenida

Picoteo

- Nuestras bravas
- Puntillas
- Tellinas
- Carpaccio de calabacín
- Melanzane a la parmigiana
- "Brasato" carne de ternera cocinada a baja temperatura acompañada de pure de patatas.

*Todos los platos se servirán al centro, cada 4 comensales
Con servicio de pan de la casa y acompañados de tomate y alioli.*

Mix de postres caseros

Variado navideño con copa de cava para el brindis

Pvp. 25€ por comensal

Incluye copa de vino de la casa (blanco o tinto), cerveza, refresco y agua a elegir durante la cena.

Y... ¡Primera copa combinada a 5€!
(marcas comerciales) Total: 30€

Menú 2

Aperitivo de la casa de bienvenida

Picoteo

- Patatas con salsa carbonara
- Plato de jamón ibérico
- Selección de croquetas gourmet (3 diferentes)
- Chopitos encebollados en su tinta con crema de calabaza
- "Brasato" carne de ternera cocinada a baja temperatura acompañada de pure de patatas.

*Todos los platos se servirán al centro, cada 4 comensales
Con servicio de pan de la casa y acompañados de tomate y alioli.*

Mix de postres caseros.

Variado navideño con copa de cava para el brindis

Pvp. 30€ por comensal

Incluye copa de vino de la casa (blanco o tinto), cerveza, refresco y agua a elegir durante la cena.

Y... ¡Primera copa combinada a 5€!
(marcas comerciales) Total: 35€

Menú 3

Aperitivo de la casa de bienvenida

Picoteo

- Paseo por el mediterráneo: Gajos de patatas fritas servidas con un combo de salsas (brava, carbonara y tzatziki)
- Plato de jamón ibérico
- Croquetas gourmet (3 tipos)
- Gambones a la plancha

*Todos los platos se servirán al centro, cada 4 comensales
Con servicio de pan de la casa y acompañados de tomate y alioli.*

Sorbete rompegusto de la casa

Principales individuales a elegir:

- Medallón de cerdo Ibérico con salsa de miel y mostaza acompañado de pure de patatas
- Lasaña de la "nonna"
- Suprema de bacalao confitado con mix de verduras.

Postre individual:

- Pandoro al estilo "Tiramisú"

Variado navideño con copa de cava para el brindis

Pvp. 40€ por comensal

Incluye copa de vino de la casa (blanco o tinto), cerveza, refresco y agua a elegir durante la cena.

Y... ¡Primera copa combinada a 5€!
(marcas comerciales) Total: 45€

Fiesta

Barra libre 5€ por comensal la hora.

Marcas de bebidas espirituosas de segunda gama

Barra libre 8,50€ por comensal la hora.

Marca de bebidas espirituosas "Premium".

Horarios y tiempos a concretar.

Estamos abiertos a cualquier sugerencia.

Para ello tenéis a vuestra disposición nuestro número de teléfono personal: **657 532 104.**

¡Nos encantará ser vuestra elección!

Saludos,

Isabela & Riccardo

13 DICIEMBRE 24

LAMARIMANDONA *Beach*