



*Feliz  
Navidad*



RESTAURANTE  
**ORIZA**

[reservas@restauranteoriza.com](mailto:reservas@restauranteoriza.com)

[www.restauranteoriza.com](http://www.restauranteoriza.com) / 954 22 72 54

## ORIZA – MENÚ DE NAVIDAD 1

Ensalada de queso de cabra caramelizado, granada, panceta ahumada, cacahuetes y vinagreta de frambuesa  
Paté de champagne con trozos de foie micuit y salsa Cumberland

Revuelto de butifarra, porto-bello, patatitas paja y nuestro arropo  
Buñuelos de bacalao con ali-oli verde

\*\*\*

Preso Ibérica parrilla con arroz meloso de jamón de bellota

\*\*\*

Tarta de mousse de limón sobre coulis de menta  
Dulces navideños  
Café

Bodega:

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja "Crianza"

**Precio por persona: 38.00 € + 10% IVA**

### INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon's

Whisky: White label

Ron: Havana Club 3 años

Vodka: Absolut

\* Este menú se ofrecerá en nuestras salas privadas.

\* El precio mínimo para nuestro comedor principal es de 42 € + IVA

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.

[reservas@restauranteoriza.com](mailto:reservas@restauranteoriza.com) / [www.restauranteoriza.com](http://www.restauranteoriza.com) / 954 22 72 54

## ORIZA - MENÚ DE NAVIDAD 2

Ensalada de salmón ahumado, crema de aguacate, nueces y alcaparras

Paté de champagne con trozos de foie micuit y salsa Cumberland

Buñuelos de bacalao con ali-oli verde

Croquetas de setas con crema de champiñones

\*\*\*

Carrillera ibérica al vino oloroso seco, confitura de naranja artesana y frutos secos

\*\*\*

Panacota de chocolate blanco con coulis de frambuesa  
Dulces Navideños  
Café

Bodega:  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Vino blanco D.O. Rueda  
Vino tinto D.O. Rioja "Crianza"

**Precio por persona: 42.00 €+ 10% IVA**

### INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon's

Whisky: White label

Ron: Havana Club 3 años

Vodka: Absolut

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.

[reservas@restauranteoriza.com](mailto:reservas@restauranteoriza.com) / [www.restauranteoriza.com](http://www.restauranteoriza.com) / 954 22 72 54

## ORIZA - MENÚ DE NAVIDAD 3

Ensalada de queso de cabra caramelizado, granada, panceta ahumada cacahuetes y vinagreta de frambuesa

Paté de champagne con trozos de foie micuit y salsa

Cumberland

Pinchos de chistorras con humus de garbanzo

Revuelto de Bacalao dorado con ali-oli piquillo

\*\*\*

Salmón al cava sobre verduritas de temporada

\*\*\*

Panacota de chocolate blanco con coulis de frambuesa

Dulces Navideños

Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja "Crianza"

**Precio por persona: 42.00 €+ 10% IVA**

### INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon's

Whisky: White label

Ron: Havana Club 3 años

Vodka: Absolut

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.

## ORIZA - MENÚ DE NAVIDAD 4

Ensalada de salmón ahumado, crema de aguacate, nueces y alcaparras

Gambón rebozado en gabardina con muselina de soja

\*\*\*

Pastel de boletus silvestres sobre crema de champiñones

\*\*\*

Descargamento de atún rojo sobre alboronía de verduras y chumi-churri verde

\*\*\*

Tarta de mousse de fresas sobre crema inglesa

Dulces Navideños

Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja "Crianza"

**Precio por persona: 46.00 €+ 10% IVA**

### INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon's

Whisky: White label

Ron: Havana Club 3 años

Vodka: Absolut

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.

[reservas@restauranteoriza.com](mailto:reservas@restauranteoriza.com) / [www.restauranteoriza.com](http://www.restauranteoriza.com) / 954 22 72 54

## ORIZA - MENÚ DE NAVIDAD 5

Terrina de Foie con cebolla caramelizada y sus tostas

Croquetas variadas ( gambas ajillo, jamón y setas)

Pinchos de chistorras con humus de garbanzo

Revuelto de bacalao dorado con ali-oli de piquillo

\*\*\*

Merluza de "pincho" hecha a la Ondarresa

\*\*\*

Tarta de mousse de limón sobre coulis de menta

Dulces navideños

Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja "Crianza"

**Precio por persona: 50.00 €+ 10% IVA**

**INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA**

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon´s

Whisky: White label

Ron: Havana Club 3 años

Vodka: Absolut

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.

[reservas@restauranteoriza.com](mailto:reservas@restauranteoriza.com) / [www.restauranteoriza.com](http://www.restauranteoriza.com) / 954 22 72 54

## ORIZA - MENÚ DE NAVIDAD 6

Tartar de salmón con aguacate, tomate casset y vinagreta de Pedro Ximénez y miel  
Buñuelos de marisco con ali-oli verde

\*\*\*  
\*\*\*\*

Trigo cremoso con boletus y granapadano al aroma de trufas

\*\*\*  
\*\*\*\*

Solomillo de ternera co \*\*\* de trufas, champiñones y tomates asados

Cañas de hojaldre rellenas de crema pastelera

Dulces Navideños  
Café

### *Bodega:*

Agua mineral, cerveza y refrescos  
Vino blanco D.O. Rueda  
Vino tinto D.O. Rioja "Crianza"

**Precio por persona: 50.00 €+ 10% IVA**

### **INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA**

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon´s  
Whisky: White label  
Ron: Havana Club 3 años  
Vodka: Absolut

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.

[reservas@restauranteoriza.com](mailto:reservas@restauranteoriza.com) / [www.restauranteoriza.com](http://www.restauranteoriza.com) / 954 22 72 54

## ORIZA - MENÚ DE NAVIDAD 7

Terrina de Foie con cebolla caramelizada y sus tostas

Croquetas de jamón con salsa de huevo frito

Chistorras

\*\*\*

Risotto de hongos y trufas con taco de foie grass natural

\*\*\*

Merluza de "pincho" hecha a la "Ondarresa"

\*\*\*

Crujiente de almendra con chocolate caliente

Dulces Navideños

Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

**Precio por persona: 60.00 €+ 10% IVA**

### INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon's

Whisky: White label

Ron: Havana Club 3 años

Vodka: Absolut

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.



## ORIZA - MENÚ DE NAVIDAD 8

Chistorras  
Jamón Ibérico de bellota  
Langostinos de Sanlúcar

\*\*\*

Merluza de pincho asada sobre crema de hinojo, ajetes y salsa de manzanilla de Sanlúcar

\*\*\*

Solomillo de ternera con salsa de trufa, champiñones y tomates asados

\*\*\*

Cañas de Hojaldre con Chantilly  
Dulces Navideños

Café

Bodega:  
Agua mineral, cerveza y refrescos  
Vino blanco D.O. Rueda  
Vino tinto D.O. Rioja "Crianza"

**Precio por persona: 70.00 €+ 10% IVA**

### INVITACIÓN DE UNA COPA/PAX POR CORTESÍA DE ORIZA

*A elegir entre una de las siguientes marcas:*

Ginebra: Gordon's  
Whisky: White label  
Ron: Havana Club 3 años  
Vodka: Absolut

\* Deberán ser elegidos con una semana de antelación.

\* Las consumiciones fuera de este menú, se facturarán aparte.