

ORIGINARIO

TABERNA IBÉRICA

MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

25 DICIEMBRE Y 1 ENERO

ENTRANTES

A compartir (ración para 4 personas)

Cecina de Astorga. Castilla y León.

Gamba blanca cocida. Andalucía.

Mejillones tigre. Valencia

Rejos de calamar como en Santander con limón y alioli. Cantabria.

Pulpo "a feira". Galicia

PRINCIPAL*

A elegir uno por persona

Abanico ibérico a la parrilla con patatas fritas. Extremadura.

Llanda de arroz de gamba roja con romescu. Comunidad Valenciana.

Chipirones en su tinta con arroz. País Vasco.

POSTRE*

A elegir uno por persona

Tarta de queso cremosa. Castilla y León.

Torrija de leche tradicional con helado de mantecado. Madrid

BEBIDAS INCLUIDAS

Ribera, Verdejo, cerveza Mahou y agua osmotizada.

Café y chupito de vino de las ferias.

58€

IVA incluido

MEJORA VINOS

- +3€ Capitán Disfrutón Verdejo Premium o La Mosca detrás de la Oreja (Ribera 10 meses).

CONDICIONES

- *PRINCIPAL Y POSTRE A ELEGIR CON ANTELACIÓN mínimo 48 horas antes de la reserva se debe confirmar el plato principal y postre.
- Reserva con un MÍNIMO DE 48H
- Para que la reserva quede confirmada es obligatoria la validación de la tarjeta de crédito o el pago de una fianza (el importe será de 20€ persona).
- Si se cancela o se reduce el número de personas en la reserva con menos de 7 días de antelación del día de la reserva, se cobrará 20€ por persona.

CONTACTO

originario.valladolid@grupomoga.com / 983 10 65 60 • 607 58 87 46

originariotaberna