Navidad

HAVANA

STREET FOOD & COCKTAILS

2026 - 2027

CENAS DE EMPRESA

HAVANA

Especial Navidad

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Selección de quesos manchegos artesanos

Tabla de quesos manchegos curados, acompañada de frutos secos crujientes y un toque de confitura.

Alérgenos: Gluten (picos), lácteos y frutos de cáscara (nueces).

Croquetas artesanas de cecina con mayonesa trufada

Bocados cremosos por dentro y crujientes por fuera, coronados con una delicada mayonesa trufada.

Alérgenos: Gluten, lácteos y huevos.

Ensalada de langostinos crujientes con mango

Hojas tiernas y mango fresco, acompañados de langostinos crujientes y una vinagreta aromática de cava brut.

Alérgenos: Gluten, crustáceos y sulfitos (cava).

PRINCIPAL A ELEGIR

Taquitos de bacalao en tempura sobre parmentier de patata al ajo negro

Dados de bacalao desalado al punto, fritos en una cobertura ligera y crujiente, sobre un parmentier sedoso de patata aromatizado con ajo negro.

Alérgenos: Gluten, lácteos y pescado (bacalao).

Solomillo de cerdo ibérico con patatas panadera y reducción de Pedro Ximénez

Medallones de solomillo ibérico marcados a fuego vivo, acompañados de patatas panadera y una melosa reducción de Pedro Ximénez.

Alérgenos: Sulfitos (reducción de Pedro Ximénez).

Salmón glaseado a la naranja con wok de verduritas

Suprema de salmón fresco con un delicado toque cítrico, servida sobre una base de verduras de temporada salteadas al momento.

Alérgenos: Pescado (salmón), soja y sésamo (wok).

Entrecot de vaca madurada con parmentier de patata y demi-glace de carne

Entrecot de vaca madurada a la plancha, acompañado de un cremoso parmentier de patata y una intensa salsa demi-glace de carne.

DULCES Y DELICIOSOS POSTRES CASEROS

Bebida ilimitada hasta el servicio de los postres
Cerveza de barril, refrescos y vinos de la casa.

45,00 €

por persona · IVA incluido

Información de alérgenos según ficha facilitada. Consulte con nuestro personal.

HAZ TU RESERVA - 926 44 69 18

CELEBRACIONES NAVIDEÑAS

HAVANA Especial Navidad

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Selección de embutidos ibéricos con pan de cristal

Un selecto surtido de jamón, lomo embuchado y salchichón ibéricos, acompañados de crujientes tostas de pan de cristal y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: Gluten (tostas).

Croquetas cremosas de atún con emulsión de kimchi

Bocados crujientes por fuera y fundentes por dentro, coronados con una delicada mayonesa de kimchi y finas lascas de atún deshidratado.

Alérgenos: Gluten, lácteos, huevos y pescado (atún).

Tostas de brioche artesano con anchoas del Cantábrico

Pan brioche dorado, base cremosa de mantequilla trufada con esencia de parmesano, anchoas seleccionadas, lluvia de parmesano rallado y toques de mermelada.

Alérgenos: Gluten, lácteos y pescado (anchoas).

Ensalada de salmón ahumado y mango fresco

Hojas tiernas seleccionadas y dados de mango fresco, aderezados con una exclusiva vinagreta cítrica.

Alérgenos: Pescado (salmón) y sulfitos (vinagreta).

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de vaca a la brasa con crema de cebolla caramelizada y Oporto

Medallón de solomillo de vaca sellado al fuego de nuestra brasa, acompañado de una untuosa crema de cebolla caramelizada, reducción de vino de Oporto y patatas gajo.

Alérgenos: Sulfitos (Oporto). Lácteos por confirmar (crema).

Calamar a la plancha sobre bagna cauda y demi-glace marina

Calamar tierno marcado a fuego vivo, asentado sobre una base cremosa de salsa tradicional bagna cauda (emulsión de ajo y anchoas), hilos de reducción oscura de pescado y toques aromáticos de emulsión de limón.

Alérgenos: Lácteos, pescado (anchoas) y moluscos (calamar).

Pulpo braseado al estilo anticucho sobre parmentier cremoso

Pulpo marinado en un adobo tradicional peruano de ají panca y especias, dorado a fuego vivo y servido sobre un sedoso puré parmentier de patata.

Alérgenos: Lácteos y moluscos (pulpo).

Tataki de presa ibérica curada al jengibre con chimichurri

Finos cortes de presa ibérica marinada en vinagre de arroz, jengibre y especias, sellada a fuego vivo, aderezada con chimichurri casero, mayonesa fresca de albahaca e hilos de ito togarashi.

Alérgenos: Huevos. Gluten y soja por confirmar (marinado).

DULCES Y DELICIOSOS POSTRES CASEROS

Bebida ilimitada hasta el servicio de los postres
Cerveza de barril, refrescos y vinos de la casa.

50,00 €

por persona · IVA incluido

HAZ TU RESERVA - 926 44 69 18

HAVANA

STREET FOOD & COCKTAILS

RESERVAS Y ORGANIZACIÓN

Elección de los platos principales

Para garantizar la fluidez del servicio y la calidad en cocina,
el organizador deberá comunicar la elección de los platos principales
con un mínimo de 72 horas de antelación.

Alergias, intolerancias y otras dietas

Disponemos de opciones para personas celíacas, vegetarianas
o con intolerancias alimentarias, bajo petición previa al evento.
Es imprescindible comunicar estas necesidades con antelación.

Las adaptaciones se confirmarán según cada caso
y las posibilidades de cocina.

Consulta cualquier duda con nuestro personal.

Paseo San Gregorio s/n

HAZ TU RESERVA - 926 44 69 18

www.havanapuertollano.com