

tabernamania

Celebra con nosotros tus comidas o cenas de empresa o facultad de las próximas navidades.

Al dorso dispones de toda la carta para menús. Selecciona las opciones que deseas, elabora el menú a tu gusto y entrégalo en barra rellenando tus datos. En breve nos pondremos en contacto contigo para entregarte un presupuesto a medida de lo elegido

Menú Bronce	
Entrantes	Segundos platos
<ul style="list-style-type: none">• Lacón a la gallega.• Champiñones TM.• Tabla de Patés.• Huevos rellenos sobre cama de lechuga.	<ul style="list-style-type: none">• Dorada a la espalda.• Lubina a la plancha con guarnición.• Escalope de ternera a la milanesa.• Muslo de pollo la naranja.
Bebida: Jarras de sangría o cerveza.	
Postre y café.	
25,00 €	

Menú Plata	
Entrantes	Segundos platos
<ul style="list-style-type: none">• Crema de marisco.• Ensalada César de pollo crujiente (lechuga gourmet, tomate cherry, "croutons" de parmesano, nueces, pollo crujiente y salsa de mostaza dulce).• Tabla de quesos.• Choricillos a la sidra.	<ul style="list-style-type: none">• Merluza a la Romana con patatas al vapor.• Salmón en papillote.• Escalopines de Solomillo de Cerdo con salsa al Roquefort o a la Mostaza.• Confit de pato con salsa de frambuesa.
Bebida: Vino crianza (tinto).	
Postre y café.	
30,00 €	

Menú Oro	
Entrantes	Segundos platos
<ul style="list-style-type: none">• Tabla de ibéricos (jamón, salchichón, chorizo, lomo y queso manchego)• Queso Manchego• Cóctel de langostinos sobre base de lechuga con naranja troceada y salsa rosa	<ul style="list-style-type: none">• Pez espada al aroma de ajo• Lenguado al horno• Entrecote a la plancha con pimientos.• Chuletitas de lechal con pimientos del padrón
Bebida: Vino reserva (tinto)	
Postre y café	
35,00 €	

Datos de contacto	
Nombre:	Fecha y hora prevista:
Email:	Teléfono de contacto
Empresa:	Número de comensales:

Reservas y contacto:
reservas@tabernamania.com

Carlos: 665 053 340 cm@tabernamania.com
José M*: 622 429 582 more@tabernamania.com
Luis: 656 277 736 luis@tabernamania.com
Miguel: 699 475 775 miguel@tabernamania.com



Las celebraciones pueden ser tanto en comidas o cenas en mesa como tapeo de pie con mesas altas y taburetes.

Postre y café incluido. Para grupos de más de 15 personas tenemos precio especial para las copas después de la comida o cena.

tabernamania

Elige lo que más te guste para confeccionar tu menú

Marca con una X los entrantes que desees

Raciones

- Queso manchego
- Tabla de quesos
- Tabla de ibéricos (jamón, salchichón, chorizo, lomo y queso manchego)
- Jamón ibérico al corte
- Lacón a la gallega
- Choricillos a la sidra
- Champiñones TM
- Tabla de patés
- Salmorejo cordobés (servido con una rodajita de huevo duro y picadillo de jamón serrano)
- Huevos rellenos
- Callos a la madrileña
- Ensaladilla rusa
- Pimientos rellenos de bacalao
- Tortilla española
- Gazpacho
- Crema de Marisco
- Consomé al Jerez
- Revuelto de morcilla y pimientos
- Moussaka
- Pizzas variadas (carne, atún y bacón, tres quesos, vegetal, carbonara y jamón y queso)
- Lasañas (boloñesa o vegetal)
- Canelones de carne
- Provolone de tomate, aceite y orégano

Ensaladas

- Ventresca (cogollitos de Tudela, ventresca, un marinado de tomate troceado, cebolla y pimienta roja al aroma del vinagre de Jerez)
- Cocktail de Langostinos (base de lechuga, langostinos, naranja troceada y salsa rosa)
- Espinacas (fondo de espinaca natural con champiñón natural laminado, bacón ahumado, huevo duro en rodajas, aceite de oliva y vinagre de Módena)
- César con pollo crujiente (lechuga gromet, tomate cherry, "croustons" de parmesano, nueces, pollo crujiente y salsa de mostaza dulce)
- Queso de cabra (lechugas variadas - trocadero, escarola, achicoria, lollo rosso-, tomate cherry, pimienta roja natural troceado, queso de cabra fundido y una salsa de mostaza dulce con sésamo tostado)
- Salmón marinado (lechuga romana troceada finamente, gambas y salmón marinado aderezado todo con una salsa de mostaza inglesa muy suave y un toque de eneldo)
- Pollo braseado (lechuga romana, tomate troceado, pollo braseado y nuestra salsa especial tabernamania)
- Caprese (Tomate natural en rodajas acompañado de mozzarella de búfala y albahaca fresca regado con aceite de oliva virgen)
- Pasta (Tomate, pimienta roja y verde, aceitunas, anchoas, nueces, salmón y atún)
- Arroz (Tomate, maíz, atún, huevo, aceitunas, jamón York, queso, pimienta roja y verde)
- Mixta (lechuga, tomate, atún, maíz, zanahoria, pimienta y huevo)

Tostas

- Manchega (crema de queso manchego con virutas de jamón serrano al horno)
- Ventresca (lomos de bonito en una cama de asadillo de pimienta rojo)
- Salmón (salmón ahumado con queso philadelphia)

- Ibérica (jamón ibérico de dehesa con tomate untado)
- Contrapunto (Sobrasada gratinada con un toque tabernamania)
- Lacón (lacón con queso cheddar fundido)
- Gambas (gambas al ajillo con un puntito picante)
- Queso brie (queso brie gratinado con nueces y miel)
- Queso de cabra (gratinado con pesto de orégano, cebolla pochada)
- Triguera (jamón serrano, trigueros, crema suave de queso y ajo gratinado con parmesano)
- Cantábrica (anchoas con tomate natural)
- Solomillo (solomillo de cerdo ibérico con queso brie fundido y cebolla pochada)
- Catalana (Escalivada con queso cabra gratinada)
- Completa (berenjena, bacón, queso y calabacín)
- Mediterránea (aceite, tomate, queso gouda y orégano)
- Mixta (jamón y queso)
- Pollo (cebolla pochada, pollo braseado con salsa de mostaza dulce)
- Boloñesa (Carne picada con tomate y queso rallado)
- Morcilla ibérica (cebolla pochada y morcilla)
- Mouse de pato (mouse de pato con confitura de frutos rojos)
- Bacon (bacon, cebolla pochada y queso)
- Tortilla española (tortilla con pimientos o con ali-oli)
- Cangrejo (palos de cangrejo y mayonesa)
- Atún (atún con tomate y cebolla crujiente)
- Chorizo a la sidra (chorizo a la sidra con queso brie o philadelphia)

Selecciona un máximo de 4 platos principales de cada grupo. Si lo sabes, detalla la cantidad de cada plato

Platos grupo 1

- Dorada a la espalda
- Lubina a la plancha con guarnición
- Escalope de ternera a la Milanesa
- Muslo de pollo a la naranja

Platos grupo 2

- Merluza a la Romana con patatas al vapor
- Escalopines de Solomillo de Cerdo con salsa al Roquefort o a la Mostaza
- Salmón en papillote
- Confit de pato con salsa de frambuesa

Platos grupo 3

- Pez espada al aroma de ajo
- Lenguado al horno
- Entrecote a la plancha con pimientos.
- Chuletitas de lechal con pimientos del padrón

Bebida

- Jarras de sangría o cerveza
- Vino crianza (tinto)
- Vino Reserva (tinto)

Datos de contacto

Nombre:	Fecha y hora prevista:
Email:	Teléfono de contacto
Empresa:	Número de comensales:

Reservas y contacto:
reservas@tabernamania.com

Carlos: 665 053 340 cm@tabernamania.com
José M: 622 429 582 more@tabernamania.com
Luis: 656 277 736 luis@tabernamania.com
Miguel: 699 475 775 miguel@tabernamania.com



Las celebraciones pueden ser tanto en comidas o cenas en mesa como tapeo de pie con mesas altas y taburetes.

Postre y café incluido. Para grupos de más de 15 personas tenemos precio especial para las copas después de la comida o cena.