

MENÚ DE NAVIDAD

RESERVAS DE GRUPO · MENÚ 1

39€ / POR PERSONA

BEBIDA DE LA CASA INCLUIDA

DURANTE 1 HORA Y 30 MINUTOS

ENTRANTES

PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS:

1. SELECCIÓN DE IBÉRICOS
2. ENSALADA DE GAMBAS, AGUACATE Y MANGO, VINAGRETA DE AOVE Y LIMÓN
3. CROQUETAS DE SECRETO IBÉRICO Y MIEL

PRINCIPAL

SELECCIÓN DE NUESTROS ARROCES:

- A. ARROZ DE MARISCOS
- B. ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS Y PULPO
- C. ARROZ DE COSTILLAS A LA BARBACOA CON SETAS

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS:

- A. TARTA DE QUESO MALAGUEÑO
- B. TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE CANELA
- C. PAVLOVA

MENÚ DE NAVIDAD

RESERVAS DE GRUPO · MENÚ 2

46€ / POR PERSONA

BEBIDA DE LA CASA INCLUIDA

DURANTE 1 HORA Y 30 MINUTOS

ENTRANTES

PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS:

1. SELECCIÓN DE IBÉRICOS
2. PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO, SALSA AMERICANA
3. CROQUETAS DE SECRETO IBÉRICO Y MIEL

PRINCIPAL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- A. POPIETA DE LUBINA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO CREMA, ESPUMA DE PATATA
- B. MAGRET DE PATO CON CHUTNEY DE MANGO

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS:

- A. TARTA DE QUESO MALAGUEÑO
- B. TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE CANELA
- C. PAVLOVA

MENÚ DE NAVIDAD

RESERVAS DE GRUPO · MENÚ 3

55€ / POR PERSONA

BEBIDA DE LA CASA INCLUIDA | DURANTE 2 HORAS

ENTRANTES

PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS:

1. SELECCIÓN DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS MALAGUEÑOS
2. ENSALADA TEMPLADA DE FOIE GRAS, CONFIT DE PATO Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS Y PEDRO XIMÉNEZ
3. CROQUETAS DE RABO DE TORO

PRINCIPAL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- A. SALMÓN A LA PLANCHA SOBRE CREMA FINA DE CHIRIVÍA, ALMENDRAS TOSTADAS Y ACEITE DE HIERBAS
- B. CODILLO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON BONIATO AL ROMERO, FRUTO SECO, NARANJA AROMATIZADA Y REDUCCIÓN DE VINO DULCE

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS:

- A. TARTA DE QUESO MALAGUEÑO
- B. TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE CANELA
- C. PAVLOVA

POLÍTICA DE RESERVAS

RESERVAS DE GRUPO · NAVIDAD EN TASCA LÁSKA



FECHAS:

Menús de Navidad del 1 de noviembre de 2026 al 6 de enero de 2027.

GRUPOS:

Los menús están disponibles para reservas de al menos 8 personas.

CONFIRMACIÓN:

Necesitamos el número definitivo de asistentes y la elección de platos 48 horas antes del evento.

ALERGIAS Y NECESIDADES ALIMENTARIAS:

Infórmanos de cualquier alergia, intolerancia o necesidad alimentaria al elegir los platos, con al menos 48 horas de antelación, para que podamos valorar las opciones disponibles.

RESERVA:

Para asegurar la fecha, enviaremos un enlace de pago seguro de SumUp para abonar 200 €. Esta cantidad se descontará de la cuenta final y no se devolverá si se cancela la reserva.

PAGO:

Se preparará una sola cuenta para el grupo, que se abonará en un único pago en efectivo o con tarjeta.

CONTACTO:

+34 694 266 600

RESERVAS@TASCALASKA.ES

Tasca laska

