



RESTAURANTE MAHOH

MENÚS DE EMPRESA

NAVIDADES 2017



RESTAURANTE MAHOH

Menú 1 - Bayuyo

PICOTEO

ENSALADA VERDE CON MANZANA CARAMELIZADA Y QUESO FRITO

CROQUETAS CASERAS

TOSTA DE CHIPIRONES CON CEBOLLA CARAMELIZADA, ALI-OLI DE
AGUACATE Y SALSA DEL CHEFF

TOSTA DE PATO CON CHUTNEY DE PERA, MERMELADA ASIÁTICA Y ALI-OLI
DE MANGO

TOSTA DE LÁMINAS DE SOLOMILLO CON CHUTNEY DE PERA,
MERMELADA ASIÁTICA Y ALI-OLI DE MANGO

PARRILADA TRIPLE CON POLLO AL LIMON, ENTRECOTE DE TERNERA Y
COCHINILLO NEGRO

POSTRE

TARTA MARIPEPA

BEBIDAS

Vino blanco Castillo Monjardín chardonnay D.O. Navarra

Vino tinto Beronia crianza D.O. Rioja

Refrescos - cerveza - agua - café

Precio (IGIC INCLUIDO) 25€



RESTAURANTE MAHOH

Menú 2 - Huríamen

A COMPARTIR

PASTEL DE VIEJAS CON SALSA COCTAIL

CAZUELA DE GAMBAS AL AJILLO

TOSTA DE GAMBÓN ROJO CON CHUTNEY DE TOMATE, ALI-OLI
NEGRO Y SALSA DEL CHEFF

TOSTA DE ATÚN CON CEBOLLA CARMELIZADA Y MAHONESA
JAPONESA

TOSTA DE PRESA IBÉRICA CON CHUTNEY DE MANZANA,
CEBOLLA CARMELIZADA AL OPORTO

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA PROVENZAL ALAS 3
SALSAS

POSTRE

FLAN DE FRUTAS DEL BOSQUE

BEBIDA

Vino blanco Legarís verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Legarís roble crianza D.O. Ribera del Duero

Refrescos - cerveza - agua - café

Precio (IGIC INCLUIDO) 30€



RESTAURANTE MAHOH

Menú 3 - MASCONA

ENTRANTES

CROQUETAS CASERAS DE PULPO MAJORERO

ENSALADA IBÉRICA CON PAPAÑA, JAMÓN IBÉRICO, FRUTOS ROJOS
GLASEADOS, AVELLANA TOSTADA Y VINAGRETA DE MANGO

GAMBÓN ASADO A LAS TRES SALES CON REDUCCIÓN DE VINO BLANCO
DE LANZAROTE AL AJILLO

A ELEGIR

CANUTO DE MERLUZA RELLENO DE MARISCO EN SALSA DE
OSTRAS

O

BROCHETA DE SOLOMILLO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y
PURÉ DE PARMESANO Y PAPA MAJORERA

POSTRE

TATÍN DE PLATANO

BEBIDA

Vino blanco Viña Pomal Viura D.O. Rioja

Vino tinto Viña Pomal crianza D.O. Rioja

Refrescos - cerveza - agua - café

Precio (IGIC INCLUIDO) 35€



RESTAURANTE MAHOH

Menú 4 - Jarugo

A COMPARTIR

CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS CON ENSALADA DE PIÑA, PAPAYA Y
GAMBÓN ROJO

CHIPIRONES CON CEBOLLETA NEGRA, CALDO DE PUERRO TOSTADO Y
REGALIZ DE AJO

BROCHETA DE GAMBA, PIÑA, TOMATE CHERRY Y SALSAS DEL CHEFF

ARROZ CREMOSO DE COCO CON CALAMAR Y JENGIBRE

A ELEGIR

LOMO DE CHERNE EN JUGO DE CARNE, TIRAS IBÉRICAS Y POCHE DE
HUEVOS DE CODORNIZ

O

CENTRO DE SOLOMILLO CON QUESO AHUMADO DE CABRA, REDUCCIÓN
DE VINO DULCE Y SU GUARNICIÓN DE PAPAS

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

BEBIDA

Vino blanco José Pariente Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Vino tinto Ramón Bilbao Edición Limitada D.O. Rioja

Refrescos - cerveza - agua - café

Precio (IGIC INCLUIDO) 40€