Salones Mabel Tomelloso

C/ Campo, 144
13700 TOMELLOSO
Tfno. 926 501 803
Móvil: 639 692 572
info@salonesmabel.es
www.salonesmabel.es

Menús de Navidad 2026

MENU Nº 1 — 33,00 € (IVA incluido)

- Entrantes al Centro (cada 4 comensales):
  - *Ensalada de salmón ahumado y vinagreta de pesto verde (pescado, lácteos y sulfitos y frutos secos)*
  - *Láminas de lomo de orza con asadillo de pimientos rojos*
  - *Croquetas artesanas de jamón ibérico (gluten, huevo y lácteos)*
- Un Plato a elegir entre los dos siguientes:
  - Solomillo napado de Demi Glace de setas (gluten, soja y lácteos)
  - Bacalao confitado con salsa Beure Blanc (pescado, lácteos y sulfitos)
- Postre navideño: a elegir entre Brownie de chocolate con helado de vainilla (huevo, gluten, lácteos y frutos secos) o tarta de queso (lácteos y huevo)
- Sidra o Cava, café y licores variados (Bebida incluida)

MENU Nº 2 — 36,00 € (IVA incluido)

- Entrantes al Centro (cada 4 comensales):
  - *Surtido de Quesos manchegos: curado en aceite de oliva, semicurado y curado al Romero, con dados de membrillo y nueces (lácteos)*
  - *Foie al turrón con pan de pasas (frutos secos, lácteos, huevo y gluten)*
  - *Croquetas de gambas al ajillo (gluten, lácteos, huevo y crustáceos)*
- Un Plato a elegir entre los dos siguientes:
  - Dorada (entera abierta en mariposa) en salsa verde (pescado, crustáceos, gluten, lácteos y moluscos)
  - Carrillada confitada al merlot sobre patata parmentier (gluten y lácteos)
- Postre navideño: a elegir entre Brownie de chocolate con helado de vainilla (huevo, gluten, lácteos y frutos secos) o tarta de queso (lácteos y huevo)
- Sidra o Cava, Café y Licores variados (Bebida incluida)

MENU Nº 3 — 39,00 € (IVA incluido)

- Entrantes al Centro (cada 4 comensales):
  - *Cóctel de mariscos (pescado, huevo, soja y crustáceos)*
  - *Zamburiñas gratinadas al horno (moluscos, lácteos, gluten y huevo)*
  - *Croquetas artesanas de queso manchego (gluten, lácteos y huevo)*
- Un Plato a elegir entre los dos siguientes:
  - Entrecot de lomo bajo, de añojo hembra, con salsa aparte de pimienta verde (gluten y lácteos)
  - Lubina (entera y abierta en mariposa) con bisque de langostinos (pescado, lácteos, crustáceos y gluten)
- Postre navideño: a elegir entre Brownie de chocolate con helado de vainilla (huevo, gluten, lácteos y frutos secos) o tarta de queso (lácteos y huevo)
- Sidra o Cava, Café y Licores variados (Bebida incluida)

Los menús se pueden combinar. La variación de precios es por los segundos.
En el menú están incluidas dos consumiciones de bebida por comensal.



Fiesta con Música y Cubalibres para después del menú

Suplementos (a sumar partiendo del menú nº 1):

- Entrecot de lomo bajo, de añojo hembra (suplemento de 6**€)**
- Chuletón de ternera blanca (suplemento de 7**€)**
- Codillo asado al estilo alemán (suplemento de 4**€)**
- Carrillada confitada al merlot sobre patata parmentier (gluten y lácteos). **Sup. 3€**
- **Paletilla de Cordero lechal al horno (suplemento 16 €)**: *gluten, frutos secos y sulfitos*
- Chuletillas de Cordero (suplemento de 6**€)**
- Dorada en salsa verde (suplemento de 3**€)**
- Lubina con bisque de langostinos (suplemento de 6**€)**
- Merluza en salsa verde (pescado, crustáceos, gluten, lácteos y moluscos). Supl. 6**€**
- Langostinos cocidos o Gambas cocidas: 1.90 euros / unidad *(crustáceos)*
- Gambones a la plancha: 2.20**€ / unidad** *(crustáceos)*
- Langostinos tigre o gamba blanca extra de Huelva a 2,8**5 € / unidad** *(crustáceos)*
- Gamba roja alistada a 2,9**5 €/ unidad** *(crustáceos)*
- Vieira gratinada al horno: 5**,95 €/unidad** *(lácteos, moluscos, crustáceos y gluten)*
- Sorbete (de cualquier sabor): 3,95**€**

PRIMEROS PLATOS (a añadir a los menús 1, 2 o 3):

- Crema de Marisco *(crustáceos, pescado, huevo, gluten, lácteos y soja): 6,90€*
- Crema de puerro y manzana (gluten y lácteos): 4.5**0€**
- Crema de Calabaza (gluten y lácteos): 4.5**0€**
- Sopa de hongos con nito de setas (gluten): *5,80€*
- Risotto de Boletus y setas: 8.90 **€**
- Arroz caldoso de pescado y marisco *(gluten, moluscos, crustáceos y pescado): 7,90€*
- Ensalada de langostinos, guacamole y pico de gallo (crustáceos y sulfitos): 8**.50€**
- Ensalada de lascas crujientes de Jamón, Queso de Cabra, aguacate, nueces, pasas, vinagreta de frutos rojos y de brotes tiernos *(sulfitos, lácteos y frutos secos): 7,80€*

OTRAS ENTRADAS AL CENTRO:

Cada entrada que se añade al menú sube 4**€ + el suplemento (si lo hay)**

- Calamares a la Andaluza (gluten y moluscos cefalópodos)
- Mollejitas al ajillo con pimientos del padrón (gluten), **con suplemento de 2€**
- Chipirones rebozados o a la plancha (gluten y moluscos cefalópodos)
- Pimientos de piquillo rellenos de marisco (gluten, huevo, pescado y crustáceos)
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao (gluten, lácteos, pescado y huevo)
- Twisters de pasta brick rellenos de langostinos (gluten, huevo y crustáceos)
- Buñuelos de bacalao con alioli de pesto verde (gluten, huevo y pescado). **Supl. 2€**
- Salteado de sepia, setas y gambones (moluscos, crustáceos y gluten), Supl. **3€**
- Jamón ibérico acompañado de pan payés con tomate natural y oliva virgen **(gluten), con suplemento de 2€**
- Queso frito con confitura de arándanos (gluten y lacteos)
- Cazuela de mejillones a la marinera (moluscos, gluten y sulfitos)
- Bocaditos de Cazón de Cádiz con alioli de frambuesa (gluten, huevo y pescado)