CELEBRACIONES DE GRUPO

Navidad en Sojo Fusión

La Navidad sabe mejor cuando volvemos a reunirnos.



CUATRO MENÚS PARA COMPARTIR LA NAVIDAD

MENÚ DE NAVIDAD

Banquete 1

PARA COMPARTIR

Mazamorra con almendras, higos marinados y boquerones en vinagre

Mejillones con chorizo ibérico y salsa kimchi

Escabeche peruano de bonito con brotes tiernos y rabanitos

Tatako de atún (U)

Fideos de arroz con rabo de toro y albahaca tailandesa

Carrillada ibérica melosa al curry verde tailandés

con arroz basmati y pak choi

POSTRE PARA COMPARTIR

Tarta japonesa de queso y chocolate

45 €

POR PERSONA

Bebidas incluidas durante el menú

MENÚ DE NAVIDAD

Banquete 2

PARA COMPARTIR

Pincho de bacalao rebozado en almendra con adobo blanco (unidad)

Ensaladilla al estilo peruano

Croquetas de puchero

Salmorejo de temporada

Falso risotto de calamar fino con pulpo a la brasa y alioli amarillo

Rabo de toro tradicional

POSTRE PARA COMPARTIR

Coulant de chocolate con sopa de chocolate blanco

50 €

POR PERSONA

Bebidas incluidas durante el menú

MENÚ DE NAVIDAD

Banquete 3

PARA COMPARTIR

Ensaladilla al estilo peruano

Mejillones con chorizo ibérico y salsa kimchi

Escabeche peruano de bonito con brotes tiernos y rabanitos

Tajín de pollo con cuscús especiado y cebolla caramelizada

PRINCIPAL A ELEGIR

Tataki de atún con crujiente de kikos,

mayonesa de soja y wakame

Carrillada ibérica melosa al curry verde tailandés

con arroz basmati y pak choi

POSTRE

Brownie de chocolate blanco

60 €

POR PERSONA

Bebidas incluidas durante el menú

MENÚ DE NAVIDAD

Banquete 4

PARA COMPARTIR

Mazamorra de almendras, higos marinados y boquerones en vinagre

Croquetas de puchero con jamón ibérico

Tataki de atún con crujiente de kikos, mayonesa de soja y wakame

Falso risotto de calamar fino con pulpo a la brasa y alioli de ají amarillo

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao gratinado al ajo negro con patatas revolconas y torreznos de Soria

Entraña a la brasa con salsa stroganoff

POSTRE

Tarta de queso

65 €

POR PERSONA

Bebidas incluidas durante el menú

Condiciones generales

SERVICIO DEL MENÚ

Los entrantes se sirven al centro, a razón de un plato por cada cuatro personas. Las raciones se ajustan al número de comensales. Duración máxima del servicio: 120 minutos.

BEBIDAS

Se incluyen cerveza de barril, refrescos, agua y vino blanco y tinto de la casa, desde el primer plato hasta el postre. Las bebidas de antes y después del menú se abonan aparte. Café no incluido; suplemento de 2 €.

RESERVA Y PAGO

Para confirmar la reserva se abona un anticipo del 50 %. El importe restante se abona el día del evento. En caso de cancelación con menos de siete días de antelación, el anticipo no se reembolsa.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Deben comunicarse con al menos siete días de antelación.

PUNTUALIDAD

La reserva se mantiene durante 30 minutos desde la hora acordada.