

Propuesta *navideña*

**Celebra la Navidad en
Fundación Cruzcampo**

**Disponible del 25 de
noviembre al 18 de diciembre**

Con tu visita contribuyes a la labor social de Fundación Cruzcampo: becamos a jóvenes para ofrecerles formación y empleo que cambian sus vidas.

Contacta con nosotros a través de

info@factoriacruzcampo.es



Menú Malta

36 € por comensal (+10% IVA)

A compartir:

Espumoso de gazpacho

Ensaladilla de aguacate y langostinos

Croquetas caseras de jamón

Guiso de boletus con emulsión de patata y piñones

Individual a elegir:

**Por favor, informar con 7 días de antelación*

Rulo de merluza con espárragos gratinados

Pavo trufado con batata y migas

Postre:

Crème Brûlée de turrón con helado de leche merengada

Bebidas incluidas

Cervezas

Cruzcampo Especial Barril

Cruzcampo Sin

Cruzcampo Sin Gluten

Cruzcampo Radler

Heineken 0'0

Vinos

Vino Tinto Crianza Finca Engalía Ribera del Duero

Vino Tinto Zuloaga Rioja

Vino Blanco Embrumas Verdejo

Refrescos, agua y una copa de Cava

Contacta con nosotros a través de

info@factoriacruzcampo.es

DISPONIBLES DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE AL 18 DE DICIEMBRE



Menú Levadura

40.50 € por comensal (+10% IVA)

A compartir:

Espumoso de gazpacho

Sardinas con teja de almendra y mostaza

Ensaladilla de langostinos, aguacate y ajo frito

Croquetas caseras de jamón

Individual a elegir:

**Por favor, informar con 7 días de antelación*

Taco de carrillera melosa lacada con crema de adobo y verduras

Pescado de nuestra costa con habichuela verde y calabaza

Postre:

Crème brûlée de turrón con helado de leche merengada

Bebidas incluidas

Cervezas

Cruzcampo Especial Barril
Cruzcampo Sin
Cruzcampo Sin Gluten
Cruzcampo Radler
Heineken 0'0

Vinos

Vino Tinto Crianza Finca Engalía Ribera del Duero
Vino Tinto Zuloaga Rioja
Vino Blanco Embrumas Verdejo

Refrescos, agua y una copa de Cava

Contacta con nosotros a través de

info@factoriacruzcampo.es

DISPONIBLES DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE AL 18 DE DICIEMBRE



Menú trigo

45 € por comensal (+10% IVA)

A compartir:

Espumoso de gazpacho

Crema de foie y setas en escabeche de vainilla

Sardinas curadas con teja de almendra y mostaza

Talo de bacalao confitado y verdura de temporada

Individual a elegir:

**Por favor, informar con 7 días de antelación*

Rulo de merluza y changurro con vizcaína

Carrillera ibérica con boniato y membrillo

Postre:

Cremoso de café caramelizado con helado de torta de aceite y espuma de leche infusionada.

Bebidas incluidas

Cervezas

Cruzcampo Especial Barril

Cruzcampo Sin

Cruzcampo Sin Gluten

Cruzcampo Radler

Heineken 0'0

Vinos

Vino Tinto Crianza Finca Engalía Ribera del Duero

Vino Tinto Zuloaga Rioja

Vino Blanco Embrumas Verdejo

Refrescos, agua y una copa de Cava



Contacta con nosotros a través de

info@factoriacruzcampo.es

30 años
brindando
oportunidades

Contacta con nosotros a través de

info@factoriacruzcampo.es