

# 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](mailto:info@factoriacruzcampo.es)



# Propuesta *navideña*

Lanzamos última edición de nuestro "Menú 30 Aniversario": tres propuestas gastronómicas en las que complementamos los platos de alta cocina que nos han acompañado durante la celebración de nuestras tres décadas de acción social, con recetas típicas de la época para que saborees referencias y maridajes especiales de navidad.

Contacta con nosotros a través de

[info@factoriacruzcampo.es](mailto:info@factoriacruzcampo.es)

# Menú Malta

40€ por comensal (10% IVA incluido)

Espumoso de gazpacho  
Ensaladilla de aguacate y langostinos  
Croquetas caseras de jamón  
Guiso de boletus con emulsión de patata y piñones

**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 Engalia 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](mailto:info@factoriacruzcampo.es)

DISPONIBLES DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE AL 18 DE DICIEMBRE



# Menú Levadura

45 € por comensal (10% IVA incluido)

Espumoso de gazpacho

Sardinas con teja de almendra y mostaza

Ensaladilla de langostinos, aguacate y ajo frito

Croquetas caseras de jamón

**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 Engalia 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](mailto:info@factoriacruzcampo.es)

DISPONIBLES DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE AL 18 DE DICIEMBRE



# Menú Trigo

50 € por comensal (10% IVA incluido)

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

#### 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 Engalia 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](mailto:info@factoriacruzcampo.es)

DISPONIBLES DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE AL 18 DE DICIEMBRE



30 años  
brindando  
oportunidades

Contacta con nosotros a través de

[info@factoriacruzcampo.es](mailto:info@factoriacruzcampo.es)