

Asador Restaurante

# Gaicho Fierro

Desde 1974



## NAVIDAD 2019

Las comidas y cenas de empresa marcan el inicio de la época mas especial del año en la que compartir tiempo con nuestros compañeros , amigos ó familiares alrededor de una buena mesa como les ofrece el Restaurante-Asador Gaicho Fierro.

Nuestro Equipo de Cocina ha confeccionado diferentes menús, ahumando los productos frescos y de calidad de nuestros proveedores con el buen hacer de nuestro Chef.

Hemos diseñado un total de 7 menús distintos entre los que poder elegir para la celebración de estas reuniones. Además todos los menús incluyen una Copa de Cava y unos Dulces Navideños.

Sólo falta que fijéis el día , la hora y el menú escogido. Nosotros nos encargamos de que el inicio de estas navidades sean inolvidables.

Para más información y reservas, no dudéis en contactar con nuestra responsable de eventos (Mónica R. Tuñón) en el número de teléfono 652 02 74 84 o a través de nuestro correo electrónico: [info@gaichofierro.es](mailto:info@gaichofierro.es).



## MENÚ 1

### TODO AL CENTRO DE MESA

Tortos de maíz con picadillo

Chorizo Criollo y Chorizo Rojo

Queso a la Brasa

Costillas de Cerdo

Lacón a la Brasa

Brochetas de carne

### POSTRE

Brownie de chocolate con helado mantecado

### BODEGA

Vino Tinto, Casera, Agua y Café  
Copa de Cava y Dulces Navideños

**PRECIO:**

**26€**

**(IVA incluido)**

Asador Restaurante

Gaucha  
Fierro

Desde 1974

## MENÚ 2

### TODO AL CENTRO DE MESA

Pastel de Cabracho  
Croquetas caseras de Jamón

### Tablón Martín Fierro:

Chorizo Criollo, Chorizo Rojo, Morcilla Matachana, Lacón,  
Costillas de Cerdo, Queso Brasa, Chistorra y Hamburguesa

### POSTRE

Tarta de Frixuelos con chocolate caliente

### BODEGA

Vino Tinto, Casera, Agua y Café  
Copa de Cava y Dulces Navideños

**PRECIO:**  
**28€**  
**(IVA incluido)**



## MENÚ 3

### TODO AL CENTRO DE MESA

- Ensaladilla sobre pan frito con anchoas
- Croquetas Caseras de Jamón
- Champiñones rellenos de ibéricos gratinados al alioli
- Crujientes de pollo con salsa curry

### A ELEGIR

- Lomo de Merluza con verduritas y salsa de almendras
- o
- Carrilleras Ibéricas al vino tinto con parmentier de patata

### POSTRE

- Nuestra Tarta Charlota con coulies de Mango

### BODEGA

- Vino tinto Rioja, Vino blanco de Rueda, Agua y Café
- Copa de Cava y Dulces Navideños

**PRECIO:**  
**30€**  
**(IVA incluido)**

## MENÚ 4

### TODO AL CENTRO DE MESA

Ensalada de Burrata con pesto verde  
Croquetas de Queso Cabrales y Manzana  
Champiñones rellenos de ibéricos gratinados al alioli

### PLATO PRINCIPAL

Meloso de Ternera al vino tinto

### POSTRE

Triflé de Plátano con crema de Mascarpone y dulce de leche

### BODEGA

Vino tinto Rioja, Vino blanco de Rueda, Agua y Café  
Copa de Cava y Dulces Navideños

### PRECIO:

**33€**

**(IVA incluido)**

Asador Restaurante

Gaucha  
Fierro

Desde 1974

## MENÚ 5

### AL CENTRO DE MESA

Dados de Foie y Manzana con coulies de Mango

### PRIMERO

Merluza Rellena de Marisco en salsa verde

### SEGUNDO

Medallones de Solomillo Ibérico con salsa de uvas y vino tinto

### POSTRE

Brownie de Chocolate blanco con helado de Chocolate negro

### BODEGA

Vino tinto Rioja, Vino blanco de Rueda, Agua y Café  
Copa de Cava y Dulces Navideños

### PRECIO:

**34€**

**(IVA incluido)**

## MENÚ 6

### AL CENTRO DE MESA

Bienmesabe de Merluza con alioli negro  
Crujientes de Langostinos en dos salsas

### PRIMERO

Milhojas de verduras con queso de cabra y salsa de pimientos  
choriceros

### SEGUNDO

Cachopín de Ternera relleno de Jamón y Queso

### POSTRE

Tarta de Queso y Arándanos

### BODEGA

Vino tinto Rioja, Vino blanco de Rueda, Agua y Café  
Copa de Cava y Dulces Navideños

### PRECIO:

**36€**

**(IVA incluido)**

Asador Restaurante

Gaucha  
Fierro

Desde 1974

## MENÚ 7

AL CENTRO DE MESA  
Platito de Ibéricos  
Croquetas de Langostinos

PRIMERO  
Emulsión de Tomates con verduras

SEGUNDO A ELEGIR ENTRE  
Lomo de Rodaballo a las Brasas de nuestra Parrilla  
o  
Lechazo de Castilla al Horno con Patatas

POSTRE  
Milhojas de Frutos del Bosque con coulis de Arándanos

BODEGA  
Vino tinto Rioja, Vino blanco de Rueda, Agua y Café  
Copa de Cava y Dulces Navideños

**PRECIO:**  
**37€**  
**(IVA incluido)**

Asador Restaurante

# Gaicho Fierro

Desde 1974



## NOTAS

Nuestros Menús pueden ser modificados entre si, intercambiando unos platos por otros que aparezcan en este dossier; solo tiene que consultarnos su propuesta y le daremos un nuevo presupuesto.

En caso de personas celíacas, hipertensas, diabéticas... se ruega nos los indiquen con la antelación suficiente para realizar la variante adecuada a sus necesidades.

Si desea algún servicio adicional como música (DJ), barra libre o autocares consulte nuestros precios sin compromiso.

Se ruega confirmación de asistentes 5 días antes del evento, número mínimo en función del cual se facturará.

Gracias por pensar en nuestra casa GAUCHO FIERRO que es también vuestra casa .