

CUENTO DE NAVIDAD 2025

FANTASMA DEL PASADO

A COMPARTIR

[Se servirá un plato cada 4 pax]

Tabla de ibéricos del Valle de los Pedroches: Jamón, salchichón, chorizo y lomo

Queso de oveja

Croquetas de chistorra con membrillo y parmesano

Patatas bravas, relish de alcaparras y bacon, parmesano y cebolleta fresca

Gyoza ibéricas, frutos rojos fermentados con koji, jamón ibérico y pecorino trufado

Tortilla de patatas, cremoso de sobrasada, pulpo y chistorra navarra

Sepia frita, mayo de clorofilas, chips de ajo y jalapeños encurtidos

Nasu dengaku con confit de pato Pekín: Berenjenas grill, miso dulce, parmesano y yogur libanés

Tempura de verduras, chanquetillos y camarones

Oreja frita, boniato y tomate asado con mantequilla

Tori Kaarage; pollo frito japonés con ensalada de pepino y cerveza

POSTRE INDIVIDUAL

Panna cotta de turrón, crumble de nueces caramelo y helado de whisky ahumado

BEBIDA ILIMITADA INCLUIDA:

agua, refrescos, cerveza de grifo, vino blanco Boyante D.O. Rueda y vino tinto Nuntius D.O. Rioja

38€ IVA incl.



VERTIGO

CUENTO DE NAVIDAD 2025

FANTASMA DEL PRESENTE

ENTRANTES A COMPARTIR

[Se servirá un plato cada 4 pax]

Tabla de ibéricos del Valle de los Pedroches: Jamón, salchichón, chorizo y lomo

Queso de oveja

Croquetas de jamón

Gallineta frita en adobo cítrico de yuzu y cerveza, yogur de lima-menta y piparras encurtidas

Gyozas de papada, setas y panceta ibérica

Tori Kaarage; pollo frito japonés con ensalada de pepino y cerveza

Tempura de verduras, chanquetillos y camarones

Chili de gambones con sticks de boniato frito y acidulado

PRINCIPAL INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Arroz de rabo toro y espárragos cremado con queso gouda envejecido

Salmón tostado con miso, trigo tierno frito con huevo y cebolleta fresca

Curry rojo japonés de carrillera al oloroso y tamarindos, arroz frito con ajo tostado y crema ligera de queso raclette

Secreto ibérico al pastor, maíz y boniato

Entraña tostada y salteada con setas y patatas baby con chimichurri de tomates secos

POSTRE INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Panna cotta de turrón, crumble de avellanas y helado de whisky ahumado

Cheesecake de queso San Simón da Costa y trufa blanca con chantillí de fruta de la pasión

Panna cotta de chocolate blanco, malto aove de violetas y choco blanco, helado de violetas

Cremoso de chocolate, praliné de avellanas, nueces caramelizadas, chantillí de haba tonka y helado de café

BEBIDA ILIMITADA INCLUIDA:

agua, refrescos, cerveza de grifo, vino blanco Boyante D.O. Rueda y vino tinto Nuntius D.O. Rioja

45€ IVA incl.



VERTIGO

CUENTO DE NAVIDAD 2025

FANTASMA DEL FUTURO

ENTRANTE INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Nasu dengaku con confit de pato Pekín: Berenjenas grill, miso dulce, parmesano y yogur libanes

Alcachofas grill, cremadas con queso ahumado, huevo puntilla y jamón ibérico

Gyozas de papada ibérica, panceta curada, ketchup de chipotle ahumado, ali oli de ají amarillo

Sepia frita, mayo de clorofilas, chips de ajo y jalapeños encurtidos

Ravioli de setas con crema de queso San Simón da Costa, espárragos, brotes de guisante y air bags de cerdo

PRINCIPAL INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Arroz de cigalas, esparrago verde y presa ibérica

Merluza rebozada Nanban, salteado de verduritas frescas y crema de coliflor trufada

Magret de pato Barberie a fuego, verduritas tatemadas con Hoisin y hierbas frescas

Salteado argentino a fuego de carrillera ibérica, verduritas y garbanzos

Secreto ibérico al pastor, maíz y boniato

Entraña tostada y salteada con setas y patatas baby con chimichurri de tomates secos

POSTRE INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Brownie de nuez pecan y avellanas á l'ancienne, toffee de caramelo de cacahuete salado y chantillí

Panna cotta de turrón, crumble de avellanas y helado de whisky ahumado

Cheesecake de queso San Simón da Costa y trufa blanca con chantillí de fruta de la pasión

Cremoso de chocolate, praliné de avellanas, nueces caramelizadas, chantillí de haba tonka y helado de café

BEBIDA ILIMITADA INCLUIDA:

agua, refrescos, cerveza de grifo, vino blanco Boyante D.O. Rueda y vino tinto Nuntius D.O. Rioja

48€ IVA incl.



VERTIGO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- IVA incluido.
- Menú a partir de 6 pax.
- Reservas entre el 3 de noviembre del 2025 y el 4 de enero del 2026.
- Para dar por confirmada la reserva se deberá abonar un depósito de 20€ por persona.
- El menú comenzará una vez estén sentados todos los comensales en mesa y se dará por terminado una vez servido el postre.
- La bebida incluida se servirá desde el inicio del menú y hasta que se sirva el postre. Cualquier bebida servida antes o después se facturará aparte.
- Las opciones seleccionadas de plato principal y postre para cada comensal deberán ser indicadas mínimo 5 días antes del día de la reserva. También deberán comunicarse intolerancias y alergias. Una vez confirmada la elección no se admitirán cambios.
- El número de comensales deberá ser confirmado mínimo 5 días antes del día de la reserva. En caso de asistir menos comensales se sancionará con el depósito efectuado.
- La anulación de la reserva con menos de 5 días de antelación o la no asistencia al evento será sancionado con el depósito efectuado.
- Cualquier confirmación y/o modificación tanto de asistentes como de elección de platos deberá comunicarse de forma escrita ya sea por email o por Whatsapp.
- A la hora de abonar la cuenta se hará un cobro único. No se harán cobros individuales.

Reservas:

623033328

INFO@VERTIGORESTAURANTE.COM



VERTIGO