



VERTIGO

M E N Ú S D E

NAVIDAD

2 0 2 6

CUENTO DE NAVIDAD 2026

FANTASMA DEL PASADO

A COMPARTIR

Chips vegetales con curry Korma

Aceitunas con Sriracha

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

Queso de oveja

Zamburiña a la bilbaína

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

Nasu dengaku: Berenjenas grill, miso dulce y parmesano

Tempura de verduras, chanquetillos y camarones

Takoyaki: buñuelos japo de pulpo

Adobo frito con mayo de clorofilas

Croquetas de chistorra

Gyozas ibéricas, ketchup de frutos rojos y pecorino trufado

Rollito de pato Pekín

Taco de puerco al pastor

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 INCLUIDA:

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

42€ IVA incl.



VERTIGO

CUENTO DE NAVIDAD 2026

FANTASMA DEL PRESENTE

ENTRANTES A COMPARTIR

Chips vegetales con curry Korma

Aceitunas con Sriracha

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

Queso de oveja

Vieira rellena gratinada

Choco frito con alioli de tinta

Taco de pulpo a la gallega

Croquetas de jamón

Rollito de rabo de toro Pekín

Costilla con mole y totopos

PRINCIPAL INDIVIDUAL

(A elegir)

Bacalao con guisito de manitas y chorizo asturiano

Curry rojo japonés de carrillera, ñoquis fritos, yogur de lima y ensalada vasca de clorofilas

Arroz de rabo de toro, espárrago verde y queso gouda L'Amuse

POSTRE INDIVIDUAL

(A elegir)

Cremoso de chocolate, crumble de cacao, chantillí de haba tonka y helado de chocolate 70% doble fermentación

Tarta de queso gorgonzola, chantillí de pera y helado leche de oveja

BEBIDA INCLUIDA:

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

46€ IVA incl.



VERTIGO

CUENTO DE NAVIDAD 2026

FANTASMA DEL FUTURO

ENTRANTE INDIVIDUAL

(A elegir)

Raviolo de boletus, crema de parmesano, ajada, espárrago verde y torreznos

Gyozas de papada ibérica, gambas rojas y salteado de espinacas baby

Nasu dengaku: berenjenas con miso dulce, confit de pato Pekín, crudités, rúcula y albahaca

PRINCIPAL INDIVIDUAL

(A elegir)

Arroz meloso de zamburiñas, chistorra y alioli de bilbaína

Corvina con miso dulce tostado y kimpira de verduras ahumadas

Secreto ibérico anticuchero, boniato frito, maíz tostado y yogur de lima

Entraña de cebón, portobello, chimichurri de tomate seco y pico de gallo al mezcal

POSTRE INDIVIDUAL

(A elegir)

Cremoso de chocolate, crumble de cacao, chantillí de haba tonka y helado de chocolate 70% doble fermentación

Torrija de Baileys, palomitas de café, gel de Kahlúa y helado de nata

BEBIDA 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 4 de noviembre del 2026 y el 7 de enero del 2027.
- Para dar por confirmada la reserva se deberá abonar un depósito de 10€ 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