LA Chancha y los 20

MENÚS DE NAVIDAD · 2026

Menú 1

55 € por persona

♦ ENTRANTES ♦

Salmorejo de tomates y pimientos asados con AOVE y sal negra

Croquetas de jamón 5J

Setas a la brasa, suave parmentier y queso parmesano

Brioche de langostino crujiente con salsa
de chile dulce y vinagreta de mango

♦ PRINCIPAL ♦

a elegir uno por comensal, con antelación

Arroz de carrillada de angus argentino

Brocheta de pollo y verduras a la brasa,
especiada, con glaseado de miel trufada

Raviolones rellenos de ricota y espinacas
con salsa de queso parmesano y nueces

♦ POSTRE ♦

Tarta Sacher

♦ BEBIDAS INCLUIDAS ♦

Vino blanco Monopole · D.O. Rueda
Vino tinto López de Haro · San Vicente de la Sonsierra · D.O. Rioja
Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

Mínimo 8 comensales · IVA incluido · reservas@lachanchaylosveinte.com

MENÚS DE NAVIDAD · 2026

Menú 2

65 € por persona

♦ ENTRANTES ♦

Tartar de solomillo de angus sobre
pan brioche y mahonesa de lima

Chorizo criollo a la brasa con chimichurri

Empanadilla argentina de ternera con salsa de ají

Queso provolone fundido con salsa casera de tomates y especias

♦ PRINCIPAL ♦

a elegir uno por comensal, con antelación

Vacío de angus a la parrilla con patatas fritas

Arroz de carrillada de angus argentino

Lomo de dorada con patatas panaderas

♦ POSTRE ♦

Minipanqueque argentino con dulce de leche

♦ BEBIDAS INCLUIDAS ♦

Vino blanco Monopole · D.O. Rueda
Vino tinto La Linda Malbec · Bodega Luigi Bosca (Argentina)
Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

Mínimo 8 comensales · IVA incluido · reservas@lachanchaylosveinte.com

MENÚS DE NAVIDAD · 2026

Menú 3

79 € por persona

♦ ENTRANTES ♦

Carpaccio de lomo bajo de rubia gallega con parmesano y alcaparras

Puerro a la brasa con crema de tomate seco, AOVE y albahaca

Croquetón de asado

Tartar de gambón sobre brioche y mahonesa de cítricos

♦ PRINCIPAL ♦

a elegir uno por comensal, con antelación

Lomo bajo de angus argentino con patatas y verduras

Lingote de cochinillo con parmentier de patata y compota de manzana asada

Muslo de pato confitado a baja temperatura, parmentier de patata y chutney de manzana verde

Lomo de lubina con patatas panaderas

♦ POSTRE ♦

Tarta de queso y dulce de leche

♦ BEBIDAS INCLUIDAS ♦

Vino blanco Mara Godello

Vino tinto Fincas Notables · Bodega El Esteco (Argentina)

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

Mínimo 8 comensales · IVA incluido · reservas@lachanchaylosveinte.com

MENÚS DE NAVIDAD · 2026

Información

para reservas con menú

♦ DISPONIBILIDAD ♦

Los menús para grupos están disponibles de lunes a viernes no festivos, para grupos de un mínimo de 8 comensales, de diciembre de 2026 a enero de 2027.

♦ BEBIDA INCLUIDA ♦

En los menús con bebida incluida, el servicio de bebida comenzará cuando todos los comensales estén en la mesa y finalizará antes de servir el postre.

♦ CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA ♦

La reserva quedará confirmada cuando recibamos por escrito el número de comensales, el menú elegido, el plato principal de cada comensal y las alergias o intolerancias del grupo, junto con el pago del 30 % del total. El número de comensales puede modificarse sin coste hasta 3 días antes del evento.

♦ ALERGIAS E INTOLERANCIAS ♦

Elaboramos con el mayor cuidado los platos sin alérgenos, aunque no podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada, ya que no disponemos de una cocina independiente para su elaboración.

♦ CIERRE EN EXCLUSIVA ♦

El cierre del restaurante en exclusiva para un grupo se valorará a partir de 100 comensales, que será el mínimo a efectos de facturación, y dependerá del tiempo de servicio solicitado.

♦ POLÍTICA DE CANCELACIÓN ♦

La reserva puede cancelarse sin cargo hasta 10 días antes del evento en grupos de hasta 15 personas, y hasta 20 días antes en grupos de más de 15 personas.

♦ PRECIOS ♦

Todos nuestros precios incluyen el IVA.

Consultas y modificaciones de su reserva

reservas@lachanchaylosveinte.com · +34 689 437 219