



Vitis

Asador Restaurante



Propuestas Navideñas



2025-26



Teléfono Reservas:
91 870 66 24



Menú Navidad - Opción 1

49,5€

**APERITIVO
NAVIDEÑO**
(cada 4 pers)

- Terrina de Queso Trufado a la Miel
y Panecillos Crujientes

**ENTRANTES
FRÍOS**
(1 cada 4
pers)

- Surtido de Ibéricos con Queso Curado de Oveja
- Langostinos, Gambas y Cigalas (100g) Cocidas con Salsa Rosa
- Ensalada de Lechuga Viva con Mango, Jamón de Pato y sus Virutas de Foie
- Tacos de Salmón Noruego Marinado con Mahonesa de Lima

2 entrantes a elegir de los 8

**ENTRANTES
CALIENTES**
(1 cada 4
pers)

- Las 2 Croquetas: Cocido Madrileño, con Pimientos de Padrón y Rabo de Toro con Su Salsa
- Gambón Argentino al Ajo-Fino · 2 ud/pers
- Flor de Alcachofa Confitada con Virutas de Jamón Ibérico · 1 ud/pers
- Pulpo a la Parrilla con Revolcona al Pimentón de la Vera

**PLATO
PRINCIPAL**
(elegir 1)

- Entrecot de Ternera a la Parrilla de Carbón
- Lingote de Pularada con Verduras al Horno y Salsa de Uva y Pasas
- Cachopo de Ciervo
- Lomo de Lubina con Wok de Verduras

POSTRE

- Abeto Navideño de Chocolate
- Brindis de Cava
- Café o Infusión

BODEGA

- Tinto Reserva Sin Razón (d.o. Madrid), Albariño Vitis (1 botella cada 4 personas) y Agua, Refresco o Cerveza

POR 6€ MÁS - COPA Y GORRA VITIS CHILL-OUT



Menú Navidad -Opción 2 59,5€

**APERITIVO
NAVIDEÑO**
(cada 4 pers)

- Terrina de Queso Trufado a la Miel
y Panecillos Crujientes

**ENTRANTES
FRÍOS**
(1 cada 4
pers)

- Surtido de Ibéricos con Queso Curado de Oveja
- Langostinos, Gambas y Cigalas (100g) Cocidas con Salsa Rosa
- Ensalada de Lechuga Viva con Mango, Jamón de Pato y sus
Virutas de Foie
- Tacos de Salmón Noruego Marinado con Mahonesa de Lima

2 entrantes a elegir de los 8

**ENTRANTES
CALIENTES**
(1 cada 4
pers)

- Las 2 Croquetas: Cocido Madrileño, con Pimientos de
Padrón y Rabo de Toro con Su Salsa
- Gambón Argentino al Ajo-Fino · 2 ud/pers
- Flor de Alcachofa Confitada con Virutas de Jamón Ibérico ·
1 ud/pers
- Pulpo a la Parrilla con Revolcona al Pimentón de la Vera

**PLATO
PRINCIPAL**
(elegir 1)

- Entrecot de Ternera a la Parrilla de Carbón
- Carrillera Ibérica Confitada en Aceite de Oliva Virgen y
Hierbas Provenzales
- Pierna Asada de Cordero Lechal
- Bacalao Gratinado con Queso Ideazábal

POSTRE

- Abeto Navideño de Chocolate
- Brindis de Cava
- Café o Infusión

BODEGA

- Tinto Reserva Sin Razón (d.o. Madrid), Albariño Vitis (1
botella cada 4 personas) y Agua, Refresco o Cerveza

POR 6€ MÁS - COPA Y GORRA VITIS CHILL-OUT



Menú Navidad - Opción 3 69,5€

**APERITIVO
NAVIDEÑO**
(cada 4 pers)

- Terrina de Queso Trufado a la Miel
y Panecillos Crujientes

**ENTRANTES
FRÍOS**
(1 cada 4
pers)

- Surtido de Ibéricos con Queso Curado de Oveja
- Langostinos, Gambas y Cigalas (100g) Cocidas con Salsa Rosa
- Ensalada de Lechuga Viva con Mango, Jamón de Pato y sus Virutas de Foie
- Tacos de Salmón Noruego Marinado con Mahonesa de Lima

2 entrantes a elegir de los 8

**ENTRANTES
CALIENTES**
(1 cada 4
pers)

- Las 2 Croquetas: Cocido Madrileño, con Pimientos de Padrón y Rabo de Toro con Su Salsa
- Gambón Argentino al Ajo-Fino · 2 ud/pers
- Flor de Alcachofa Confitada con Virutas de Jamón Ibérico · 1 ud/pers
- Pulpo a la Parrilla con Revolcona al Pimentón de la Vera

**PLATO
PRINCIPAL**
(elegir 1)

- Solomillo de Ternera a la Parrilla
- Entrecot de Ternera Madurada a la Brasa de Carbón
- Rabo de Toro Estofado al Vino Tinto de Arganda "Sin Razón"
- Paletilla de Lechal o Tostón Asado
- Merluza a la Gallega con Cachelos

POSTRE

- Abeto Navideño de Chocolate
- Brindis de Cava
- Café o Infusión

BODEGA

- Tinto Reserva Sin Razón (d.o. Madrid), Albariño Vitis (1 botella cada 4 personas) y Agua, Refresco o Cerveza

POR 6€ MÁS - COPA Y GORRA VITIS CHILL-OUT



Menú Navidad

-Vegano, Vegetariano, Celiaco

45€

3 platos + postre, café y bebida

1º -
ELEGIR 1

- Ensalada de Lechugas, Asadillo de Pimientos y Aguacate con Aliño de Módena y Frutos Secos
- Humus de Garbanzos al Sésamo Tostado y Tostitas de Pan

2º -
ELEGIR 1

- Revuelto de Minihabitas
- Entremeses Calientes:
Maki de Verduras, Minicanelo Frito Kimch, Steak de Queso de Cabra y Mermelada de Tomate

3º -
ELEGIR 1

- Risotto con Hongos
- Pan Pita Vegano BBQ

POSTRE

- Helado de Soja o Frutas
- Café o Infusión

BODEGA

- Tinto Reserva Sin Razón (d.o. Madrid), Albariño Vitis y Agua, Refresco o Cerveza (1 consumición por persona)

POR **6€** MÁS - COPA Y GORRA VITIS CHILL-OUT



CÓCTEL Navideño

-Opción 1 - Ibérico

-1:30h
aproximado

46,5€
persona

BARRA LIBRE:

BODEGA

- Brindis con Vino Espumoso
- Tinto Crianza (d.o. Madrid), Albariño Vitis y Agua, Refresco o Cerveza



SE DEGUSTA

- Corte de Jamón Ibérico de 50% raza ibérica
- Salmorejo Cordobés (Chupitos) · 1 por persona
- Dúo de Bocados de Minitortillitas de Patatas con Cebolla Caramelizada y de Morcilla
- Croquetas de Cocido Madrileño con Pimientos de Padrón
- Bodegón de 6 Quesos Variados Manchegos con Membrillo, Uvas y Crujientes de Pan · 1 cada 10 personas



POSTRE

- Tabla de Pastelitos Variados
- Turrónes y Mantecados
- Café o Infusión

POR **6€** MÁS - COPA Y GORRA VITIS CHILL-OUT



CÓCTEL Navideño

-Opción 2 - Fusión

-1:30h
aproximado

42€
persona

BARRA LIBRE:

BODEGA

- Brindis con Vino Espumoso
- Tinto Crianza (d.o. Madrid), Albariño Vitis y Agua, Refresco o Cerveza



SE DEGUSTA

- Tabla de Ibéricos y Crujiente de Pan y Uvas · 1 cada 10 personas
- Tabla de Quesos Nacionales · 5 Variedades Don Apolonio y Crujiente de Pan y Frutas Escarchadas · 1 cada 10 personas
- Chupitos de Salmorejo de Remolacha con Uvas Pasas y Crujiente de Almendras
- Brochetas de Torreznos de Soria con Pimiento de Padrón
- Bocaditos de Bacalao en Tempura Negra y Alioli
- Risotto de Hongos con Toque de Albahaca
- **Minicanapés de Sabores:**
 - Ensaladilla de Encurtidos con Sardina Ahumada y Cebolla
 - Salmón Marinado al Gin-Tonic y Emoción de Mahonesa de Lima-Limón
- Dúo de Pani-Puri Relleno de Revolconas y Chistorra
- Miniburger de Pan Brioche con Carne de Angus con Crema de Queso Trufado



POSTRE

- Tabla de Pastelitos Variados
- Turrónes y Mantecados
- Café o Infusión

POR **6€** MÁS - COPA Y GORRA VITIS CHILL-OUT



CÓCTEL Navideño

-Opción 3 - Vegano-Vegetariano

42€
persona

BARRA LIBRE: -1:30h
aproximado

BODEGA

- Brindis con Vino Espumoso
- Tinto Crianza (d.o. Madrid), Albariño Vitis y Agua, Refresco o Cerveza

SE DEGUSTA

- Bodegón de 6 Quesos Variados Manchegos con Membrillo, Uvas y Crujientes de Pan · 1 cada 8 personas
 - Mini Tortillitas de Cebolla Caramelizada
- Salmorejo de Remolacha con Almendra crujiente y Pasas
- **Tabla de Minitartaletas de La Tierra:** Humus de Garbanzos y Berenjenas, Guacamole y Terrina de Queso Trufada a la Miel
 - Risotto de Hongos
- **Tabla de:** Maki de Verduras, Minicanelón Frito Kimchi, Stick de Queso de Cabra y Mermelada de Tomate
 - Minipita de Vegano BBQ
 - Croquetas de Chocolate

POSTRE

- Tabla de Pastelitos Variados
 - Turrónes y Mantecados
 - Café o Infusión

POR **6€** MÁS - COPA Y GORRA VITIS CHILL-OUT

