

*Pando*  
Restaurantes & Catering

# Menús de *Navidad*

2018-2019



*Pando*  
Restaurantes & Catering



## Picatoste



En el grupo San Eloy queremos compartir contigo la experiencia y profesionalidad que nos otorgan los más de 60 años de servicios en Sevilla.

En este tiempo nuestro grupo ha evolucionado desde su primera tienda ultramarinos en la calle San Eloy, germen del hoy ya clásico Patio San Eloy, hasta convertirse en un referente de la gastronomía sevillana.

Ofreciéndote lo mejor de la misma en todas sus variedades, desde la más sencilla y exquisita tapa en sus bares de La Alacena o Patio San Eloy al más elaborado plato en sus restaurantes y catering Pando, sin olvidarnos de las tradicionales meriendas en su cafetería Picatoste.

# Menú 1

## Nuestra copa de espera

Cerveza, vinos (blanco y tinto), manzanilla y refrescos  
Aceitunas gordales del Aljarafe sevillano  
Patatas chips con polvo de canela y anís estrellado  
Palitos de hojaldre con queso parmesano

## Entremeses compartidos

(un plato por cada cuatro comensales)

Surtido ibérico Pando:

Jamón Ibérico, caña de lomo ibérica y queso puro de oveja  
Centro de alcachofas con langostinos al ajillo  
Terrina de foie de pato con confitura de frutos del bosque

## Plato individual a elegir

Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de lima y ajo acompañado de patatas asadas  
ó  
Bacalao a la Reina con pasas y langostinos

## Postres & café

Brownie de chocolate y almendras con Helado de Vainilla

**37 €**

Por persona. IVA incluido.



# Menú 2

## Nuestra copa de espera

Cerveza, vinos (blanco y tinto), manzanilla y refrescos  
Aceitunas gordales del Aljarafe sevillano  
Patatas chips con polvo de canela y anís estrellado  
Palitos de hojaldre con queso parmesano

## Entremeses compartidos

(un plato por cada cuatro comensales)

Surtido ibérico Pando:

Jamón Ibérico, caña de lomo ibérica y queso puro de oveja  
Selección de frito sanluqueño:  
Salmonetes, pijotas, acedías, boquerones  
y taquitos de bacalao

## Primer plato a elegir

Ensalada de ahumados con frutas frescas y salsa de yogur  
ó  
Salmorejo cordobés con tronco de bonito, huevo y taquitos de jamón

## Segundo plato a elegir

Carrillada de ternera con patatas asadas y aroma a finas hierbas  
ó  
Ventresca de atún a la plancha con arroz salteado con soja y verduras

## Postres & café

Tocino de cielo con granizado de vino fino, sopa de naranja y coulis de hierbabuena

**41 €**

Por persona. IVA incluido.



# Menú 3

## Nuestra copa de espera

Cerveza, vinos (blanco y tinto), manzanilla y refrescos  
Aceitunas gordales del Aljarafe sevillano  
Patatas chips con polvo de canela y anís estrellado  
Palitos de hojaldre con queso parmesano

## Entremeses compartidos

(un plato por cada cuatro comensales)

Jamón Ibérico

Tabla de quesos nacionales con frutos secos y cabello de ángel  
Gambas blancas de Huelva

## Primer plato a elegir

Ensalada de canónigos con tatin de manzana, queso de cabra, nueces caramelizadas y reducción de balsámico  
ó  
Milhoja de foie y manzana con queso de cabra  
ó  
Rascacielos de salmón con guacamole y langostinos

## Segundo plato a elegir

Pescado de roca a la plancha con salteado de verduras  
ó  
Solomillo de ternera a la brasa con patatas asadas  
ó  
Presa ibérica a la parrilla con patatas panaderas

## Postres & café

Suspiro limeño con crocanti de almendra y helado de vainilla

**46 €**

Por persona. IVA incluido.

Precios ofrecidos en nuestras instalaciones.  
Consultar para servicio de catering.

Con estos menús, copas de primeras marcas 4€

