

Celebre su comida navideña en nuestro
Hotel El Guerra en pleno corazón de
Sierra Nevada.



Un lugar incomparable
en un entorno
acogedor en plena
naturaleza
y a solo 15 minutos
de Granada



Camino del Zute, 36. 18198 HUÉTOR VEGA. Granada
Tls. 958 501 159 • Fax: 958 304 292 • 609 769 824
restaurant@granadasierranevada.com

A decorative banner for the restaurant's 2014 Christmas menu. The banner is white with a scalloped edge and is set against a blue background with snowflakes and Christmas ornaments. The text on the banner reads 'RESTAURANTE EL GUERRA' in a stylized font, followed by 'Desde 1967' and 'Menús Navidad 2014' in a large, elegant script font. The banner is surrounded by green holly leaves, red and blue Christmas ornaments, and pine branches.

RESTAURANTE
EL GUERRA
Desde 1967
*Menús
Navidad 2014*

Menú Navidad

Precio:
33,00 Euros

Entrantes (4 comensales) Ensalada de la casa
(tomate, lechuga, huevo duro, atún, espárragos, etc.)

Risotto al curry

Jamón ibérico y queso añejo

Langostinos, gambas, cigalas y
tartaleta de salsa rosa

—
Sorbete de la casa

Plato principal (a elegir) ■ Solomillo de cerdo estilo strogonoff
(Este plato nos lo debe de comunicar con guarnición de patatas y verduras
antes de comenzar la reunión): ■ Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce
y láminas de berenjena

Postre Tarta de la casa con montadito de nata

Bebidas Lambrusco
Rioja crianza
Cerveza
Refrescos
Agua mineral
Cava, sidra y dulces navideños

Restaurante El Guerra se complace en ofrecerles una selección de Menús para la celebración de su comida de empresa, banquete, reunión familiar o simplemente comer/cenar con sus amistades en estas Fiestas Navideñas. Para ello hemos preparado una gama de menús donde podrá elegir aquel que más se adapte a sus necesidades además de poderlos cambiar y/o modificar según sus gustos.

Podrá cambiar en todos los menús ofertados el plato principal por los siguientes: Solomillo de ternera, Chuletón de ternera, Cochinillo segoviano, Paletilla de cordero, incrementándose el precio total del menú en 6,00 euros.

Le ofrecemos música en directo, orquesta, D.J., etc. Infórmese.

Copa de espera compuesta de; Jamón de bodega, torreta de queso manchego, salchichón y chorizo de bellota, exquisitos hojaldres rellenos, tortillón de patatas, rollitos dulces y salados, almendritas saladas y olivas, Rioja crianza, blanco rueda, vino fino, cerveza, refrescos al precio de; 6,00 euros.

Se podrá cambiar en el menú elegido la copa de cava o sidra por combinado internacional o copa de licor.

Si lo desea también puede celebrar cualquier tipo de evento en nuestro Hotel El Guerra, a 15 minutos de Granada y situado en el corazón de Sierra Nevada.

Saloncitos independientes para un mínimo de 40 personas.

Menú La Casona

Entrantes (4 comensales)
Paté Piadina
Tomate con mozzarella
Risotto al curry

Plato principal (a elegir)
(Este plato nos lo debe de comunicar antes de comenzar la reunión):

- Pizza al horno de leña de encina
- Lasaña casera de carne

Postre Tarta de tiramisú

Bebidas
Lambrusco
Rioja crianza
Cerveza
Refrescos
Agua mineral
Cava, sidra y dulces navideños

Precio:
20,00 Euros

Menú Santos Inocentes

Entrantes (4 comensales)
Cogollos de la vega de Huétor con ajos y jamón
Tabla de embutidos ibéricos
Pizza al estilo del pizzayolo

—
Sorbete de la casa

Plato principal (a elegir)
(Este plato nos lo debe de comunicar antes de comenzar la reunión):

- Bacalao frito con cebolla caramelizada y calabaza agridulce con patata asada
- Costillas a la miel

Postre Piña natural al Gran Marnieur con helado de straciattella

Bebidas
Lambrusco
Rioja crianza
Cerveza
Refrescos
Agua mineral
Cava, sidra y dulces navideños

Precio:
30,00 Euros

Menú San Silvestre

Entrantes
(4 comensales)

Ensalada Mari Ángeles
(queso de cabra, canónigos, pechuga de pavo escabechada, nueces y tomates cherry al vinagre balsámico de módena y salsa agridulce)

Paté Piadina

Gambones cocidos

Alcachofas con jamón

—

Sorbete de limonchelo

Plato principal (a elegir)
(Este plato nos lo debe de comunicar antes de comenzar la reunión):

- Filete de aguja a la plancha con guarnición
- Codillo crujiente con guarnición de patatas a lo pobre

Postre Tarta de la casa con montadito de turrón

Bebidas

Lambrusco

Rioja crianza

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Cava, sidra y dulces navideños

Precio:

30,00 Euros

Menú Nochebuena

Entrantes
(4 comensales)

Tomate con mozzarella

Gambón a la sal

Habas de Huétor con jamón y huevos rotos

Risotto “El Guerra”

—

Sorbete de limonchelo

Plato principal (a elegir)
(Este plato nos lo debe de comunicar antes de comenzar la reunión):

- Bacalao gratinado con tomate casero y berenjena
- Churrasco “El Guerra” a la brasa

Postre Tarta de la casa con montadito de vainilla

Bebidas

Lambrusco

Rioja crianza

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Cava, sidra y dulces navideños

Precio:

30,00 Euros