

***Latores** tiene el gusto de ofrecerles, una vez más, y de cara a las próximas celebraciones del mes de diciembre una serie de menús que esperamos sean de su agrado.*

*Latores les ofrece la posibilidad de celebrar su banquete cualquier día del mes de diciembre, siendo las fechas preferidas por nuestros clientes los dos fines de semana anteriores al día de Navidad, Jueves 9, Viernes 10, Sábado 11, Jueves 16, Viernes 17, Sábado 18.*

*Ante la proximidad de las fechas les ofrecemos estos menús con los cuales ustedes podrán confeccionar uno a su gusto y presupuesto.*

*Disponemos de Salones individuales o compartidos según el número de comensales hasta 875.*

*Para cualquier aclaración podrán ponerse en contacto con:  
-Susana Fernández el Teléfono del Dpto. es el. **636-608-257***

*Correo electrónico: [comercial@latores-amparo.com](mailto:comercial@latores-amparo.com)*

*Coreo Electrónico: [banquetes@latores-amparo.com](mailto:banquetes@latores-amparo.com)*

*igualmente tenemos un fax a su disposición 985 27 10 39.*

*Si lo desean disponemos de precios especiales para:*

- Servicio de Autobuses.*
- Animación Musical de D.J. , Barra Libre, e.t.c....*

**MENU NAVIDAD A**

*Vol-au-Vent de Bacalao*

*Crema de Pixín Negro del Cantábrico*

*Lechazo de Castilla al Horno con Guarnición y Ensalada*

*Helado Peñasanta con Toques Salados y Frutas del Bosque*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

*Copa de Cava*

**MENU NAVIDAD B**

*Sopa de Marisco Especial Latores*

*Cachopo de Merluza del Cantábrico con Jamón Ibérico “Joselito”*

*Carrilleras Ibéricas con Puré de Patatas*

*Helado Peñasanta con Toques Salados y Frutas del Bosque*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

*Copa de Cava*

**MENU NAVIDAD C**

*Nuestros Entrantes:*

*Tabla de Embutidos Ibericos  
(Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico “Joselito”)*

*Plato de Pates Asturianos*

*Surtido de Entremeses Calientes*

*(Calamares Frescos a la romana, Croquetas Caseras y Fritos de Bacalao)*

*Crema de Andaricas*

*Entrecot de Ternera Asturiana Con Guarnición*

*Crema de Mascarpone al Aroma de Café*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

*Copa de Cava*

**MENU NAVIDAD D**

*Crema de Marisco del Cantábrico*

*Lubina Salvaje del Cantábrico a la Sidra*

*Lechazo de Castilla al Horno con Guarnición y Ensalada*

*Tarta San Marcos*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

*Copa de Cava*

**MENU NAVIDAD E**

*Langostinos Imperiales Tres Gustos*

*Crema de Nécoras*

*Solomillo de Ternera Asturiana con Guarnición*

*Crujiente de Galleta con Helado de Turrón Y Chocolate Jivara*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

*Copa de Cava*

**MENU NAVIDAD F**

*Cecina con Queso de Cabra*

*Arroz Caldoso con Bogavante del Cantábrico*

*Entrecot de Ternera Asturiana con Jamón Ibérico*

*Crujiente de Galleta con Helado de Turrón Y Chocolate Jivara*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

*Copa de Cava*

**MENU NAVIDAD G**

*Sopa de Marisco Especial Latores*

*Pixín Negro del Cantábrico a la Ondarresa*

*Paletilla de Castilla al Horno con Guarnición y Ensalada*

*Crujiente de Galleta con Helado de Turrón Y Chocolate Jivara*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

*Copa de Cava*

***También podrán confeccionar sus propios menús de los cuales le daremos presupuesto sin compromiso.***

***Se confirmaran el número de comensales 8 días antes del evento.***

***Para celebraciones en terraza y panera consulten presupuesto. También podrán confeccionar sus propios menús de los cuales le daremos presupuesto sin compromiso. Se confirmaran el número de comensales 8 días antes del evento.***