

MENÚS NAVIDAD 2023

En nuestro querido Restaurante Willy, hemos preparado con cariño una exquisita selección de menús navideños para que celebres las fiestas de una manera especial.

Déjate llevar por los sabores festivos que hemos cuidadosamente elaborado para ti y comparte momentos inolvidables con nosotros.

¡Te esperamos para hacer de esta Navidad una experiencia culinaria única!



Restaurante Willy
Avda. Andalucía 79. 11379 Palmones (Cádiz)

Información y Reservas
Teléfono 956 677 900
Whatsapp 653 102 174

 info@willy1975.com



MENÚ ARROZ DE INVIERNO

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de Ibéricos con pan sardo
Atún mechado
Arroz de invierno Alicantino

PRIMEROS INDIVIDUALES A ELEGIR

(A elegir entre pescados o carnes)

PESCADOS

Merluza, almejas y langostinos a la Vasca
(Con crema de espárragos Gourmet Oro)
Bacalao Pernod
(Taquitos de Bacalao con fumet de galeras)

CARNES A LA BRASA

Lomo Ibérico confitado y patatas
(Cocinado a baja temperatura)
Presa a la brasa al romero
(Salsa de especies mediterráneas)

PARA TERMINAR

Surtido de postres de nuestro obrador

Incluye (Cerveza, refrescos y vinos de la casa)

55,00€

Por persona (Iva incluido)



MENÚ ALCORNOCALES

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de Ibéricos
Atún mechado
Alcachofas a la brasa

PRIMEROS INDIVIDUALES A ELEGIR

(A elegir entre pescados o carnes)

PESCADOS

Merluza, almejas y langostinos a la Vasca
(Con crema de espárragos Gourmet Oro)

Pargo a la Roteña
(Al estilo tradicional)

Lubina a la crema
(Con Risotto al aceite de carabinero)

CARNES A LA BRASA

Solomillo Ibérico al palo cortado
(Cocinado a baja temperatura)

Presa a la brasa al romero
(Salsa de especias mediterráneas)

Entrecot a la brasa y patatas Haselback
(Patatas horneadas con manteca ibérica)

PARA TERMINAR

Surtido de postres de nuestro obrador

Incluye (Cerveza, refrescos y vinos de la casa)

55,00€

Por persona (Iva incluido)



MENÚ ISABELINO

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de Salazones
Pulpo a la Gallega
Croquetas del mar
Buñuelos de Bacalao al pil pil

PRIMEROS INDIVIDUALES A ELEGIR

(A elegir entre pescados o carnes)

PESCADOS

Merluza, almejas y langostinos a la Vasca
(Con crema de espárragos Gourmet Oro)

Pargo a la Roteña
(Al estilo tradicional)

Lubina a la crema
(Con Risotto al aceite de carabinero)

CARNES A LA BRASA

Solomillo Ibérico al palo cortado
(Cocinado a baja temperatura)

Presa a la brasa al romero
(Salsa de especias mediterráneas)

Entrecot a la brasa y patatas Haselback
(Patatas horneadas con manteca ibérica)

PARA TERMINAR

Surtido de postres de nuestro obrador

Incluye (Cerveza, refrescos y vinos de la casa)

65,00€

Por persona (Iva incluido)



MENÚ TOSCANO

ENTRANTES A COMPARTIR

*Bruschetta Caponata y Burrata al Basilico
Alcachofas a la brasa y Jamón 5 Jotas
Canelón de puchero XXL y Bechamel de Chirivía*

PRIMEROS INDIVIDUALES A ELEGIR

*Paella Valenciana de Invierno
Fideuá marinera*

SEGUNDOS A ELEGIR

*Gallo Sanpedro a la crema de carabineros
Urta a la Roteña
(Al estilo tradicional)
Entrecot de Retinto a la brasa
Presa a la brasa*

PARA TERMINAR

*Surtido de postres de nuestro obrador
Incluye (Cerveza, refrescos y vinos de la casa)
Copa en la sobremesa*

68,00€

Por persona (Iva incluido)