



niloô

RESTAURANTE • ATICO

Donde la tradición mediterránea
se fusiona con la innovación.



Menús Especiales para Navidad

En Niloô, hemos diseñado una selección de menús especiales para Navidad que combinan lo mejor de nuestra tradición mediterránea con el arte y la esencia de la Navidad en Jerez.

Estos menús han sido pensados para ofrecer una experiencia gastronómica exclusiva en un ambiente acogedor y festivo, perfecto para cenas de empresa, reuniones familiares o celebraciones especiales durante la temporada navideña.

Ofrecemos dos tipos de menús:

- Menús tipo cóctel, ideales para eventos más dinámicos y sociales, con una selección de platos fríos y calientes.
- Menús de mesa, perfectos para comidas sentadas, con opciones personalizadas que incluyen entrantes, platos principales y postres. Además, contamos con un menú vegetariano para aquellos que prefieran una alternativa sin carne.

MENÚ 1

Precio: 40€ /pax.
(IVA no incluido)

ESENCIA

Fríos

- Jamón ibérico de bellota
- Caña de lomo ibérico
- Tartaleta de foie de pato, mole y crujiente de kikos
- Piquillos rellenos de brandada de bacalao
- Ajoblanco de anacardos con caballa curada y caviaroli
- Roastbeef con salsa vitello tonnato
- Crepes de tartar de atún rojo y trufa
- Tosta de salmón a la holandesa

Calientes

- Croquetas de gambas al ajillo
- Bocado de yema ibérica
- Tempura de la huerta con salsa romesco
- Brocheta de pulpo, patata y mojo canario
- Bao de Heura al wok
- Buñuelo de carne de toro al palo cortado

Postres

- Mini torrija Niloô
- Mini tarta de queso y frambuesa
- Pan con chocolate

MENÚ 2

Precio: 45€ /pax.
(IVA no incluido)

RAIZ

Fríos

- Jamón ibérico de bellota
- Caña de lomo ibérico
- Tartaleta de foie de pato, mole y crujiente de kikos
- Piquillos rellenos de brandada de bacalao
- Ajoblanco de anacardos con caballa curada y caviaroli
- Roastbeef con salsa vitello tonnato
- Crepes de tartar de atún rojo y trufa
- Tosta de salmón a la holandesa

Calientes

- Croquetas de gambas al ajillo
- Bocado de yema ibérica
- Tempura de la huerta con salsa romesco
- Brocheta de pulpo, patata y mojo canario
- Bao de Heura al wok
- Buñuelo de carne de toro al palo cortado

Guiso

- Arroz meloso de carrillada

Postres

- Mini torrija Niloô
- Mini tarta de queso y frambuesa
- Pan con chocolate

MENÚ 3

Precio: 50€ /pax.
(IVA no incluido)

SABOR

Fríos

- Jamón ibérico
- Caña de lomo ibérico
- Tartaleta de foie de pato, mole y crujiente de kikos
- Piquillos rellenos de brandada
- Ajoblanco de anacardos con caballa curada y caviaroli
- Roastbeef con salsa vitello
- Crepes de tartar de atún
- Tosta de salmón a la holandesa

Calientes

- Croquetas de gambas al ajillo
- Bocado de yema ibérica
- Tempura de la huerta con salsa romesco
- Brocheta de pulpo, patata y mojo canario
- Bao de Heura al wok
- Buñuelo de carne de toro al palo cortado

Guiso

- Arroz meloso de carrillada
- Atún al jerez

Postres

- Mini torrija Niloô
- Mini tarta de queso y frambuesa
- Pan con chocolate

Bebidas:

Bodega: Cerveza / Vino blanco / Vino tinto /Vino fino.
Bebidas sin alcohol

MENÚ 1

Precio: 55€ /pax.
(IVA no incluido)

TRADICIÓN

Entrantes

- Surtido de ibéricos al centro (jamón ibérico, caña de lomo y queso).

Primeros (a elegir)

- Ensalada de cogollo a la brasa con anchoa 000 y salsa César.
- Roastbeef con vitello tonnato, parmesano y alcaparras.
- Ajoblanco con caballa y caviaroli.

Segundos (a elegir)

- Terrina de cochinillo con puré de manzana y cebolla caramelizada.
- Solomillo con foie y parmentier de trufa.
- Lomo de corvina con puré de castaña asada y calabaza ahumada.
- Arroz meloso de carrillada.

Postres (a elegir)

- Torrija Niloô.
- Coulant incorrecto de queso.

MENÚ 2

Precio: 55€ /pax.
(IVA no incluido)

ARTE

Entrantes al centro

(1 ración por 4 personas)

- Surtido ibérico al centro.
- Ensalada de escarola con corvina curada, uva, almendra y kimchi.
- Tartar de atún rojo con crujiente de mar y guacamole.
- Croqueta de niguiri ibérico.
- Mejillones en salsa thai.

Segundos (a elegir)

- Terrina de cochinillo con puré de manzana y cebolla caramelizada.
- Solomillo con foie y parmentier de trufa.
- Lomo de corvina con puré de castaña asada y calabaza ahumada.
- Arroz meloso de carrillada.

Postres

- Torrija Niloô.
- Coulant incorrecto de queso.

MENÚ 3

Precio: 55€ /pax.
(IVA no incluido)

NATURALEZA

MENÚ VEGETARIANO

Entrantes

- Ensalada de tomate Monterosa.
- Provolone con piparras braseadas, cebolla encurtida y aceitunas Kalamata.
- Verduras asadas a la leña con labneh trufado.

Segundo

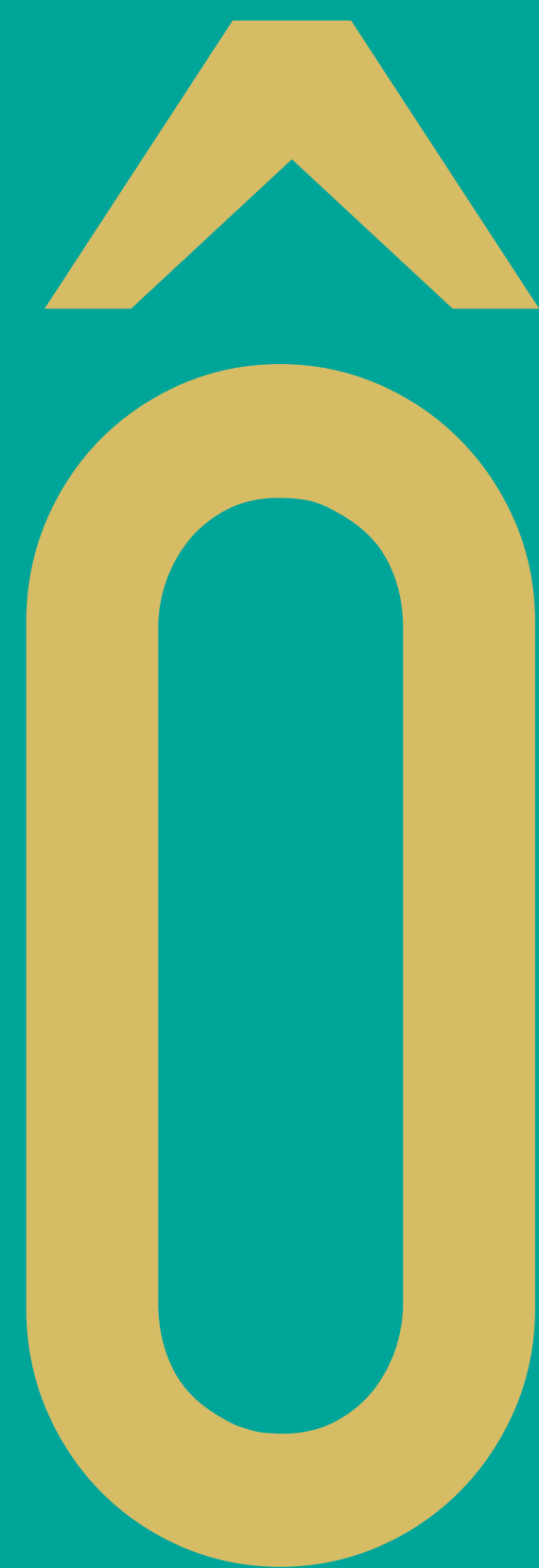
- Parmigiana de berenjenas ahumadas.

Postres

- Texturas de chocolate, aceite y sal.

Bebidas:

Bodega: Cerveza / Vino blanco / Vino tinto /Vino fino.
Bebidas sin alcohol



Donde la tradición mediterránea
se fusiona con la innovación.

INFO Y RESERVAS:

Tel. +34 674 94 70 81
Avda. Alcalde Álvaro Domecq, s/n.
Jerez de la Frontera, Cádiz.