



**Menús asequibles para unas navidades por todo lo alto.**

Ya se acercan las fechas navideñas y con ellas la planificación de las últimas compras para hacer los menús que prepararemos durante estas fiestas. Pero como en los tiempos que corren la economía no está para hacer gastos muy elevados os hemos preparado unas sugerencias de menús que servirá vuestros invitados con los que no os gastaréis mucho dinero y además vuestras mesas lucirán igual de esplendidas.

¡Elijáis el menú que elijáis no os olvidéis disfrutar comiendo a un precio asequible!

MENÚ	NIÑOS	TODOS	CELÍACOS	DIABÉTICOS	LIGHT
<b>ENTRANTES</b> 	<a href="#">Canapés de Jamón</a>  <a href="#">Pingüinos de aceituna</a> 	Croquetas  <a href="#">Tabla de quesos</a>  Tostadas con paté  <a href="#">Huevos rellenos de champiñones</a>	Entremeses de embutidos variados sin gluten  <a href="#">Ensalada templada de Pato</a>  <a href="#">Langostinos flambeados</a>	<a href="#">Ensalada de manzana</a>  <a href="#">Tartar de tomate y aguacate</a>  Mejillones al vapor	<a href="#">Anchoas marinadas</a>  <a href="#">Piña con brochetas de pavo y coco</a>  Melón con jamón york
<b>PRIMEROS</b>	<a href="#">Lasaña frutti di mare</a>	<a href="#">Consomé de marisco</a>	<a href="#">Canelones a la catalana</a>	<a href="#">Langostinos con almejas</a>	<a href="#">Crema de calabacín con gambas</a>
<b>SEGUNDOS</b>	<a href="#">Nuggets de pollo</a>	<a href="#">Pollo relleno</a>	<a href="#">Jamoncitos de pollo al "Pedro Ximen"</a>	<a href="#">Salmón a la parrilla con hierbas</a>	<a href="#">Quiche de pavo</a>
<b>POSTRE</b>	<a href="#">Trufas de Oreo</a>	<a href="#">Coulant de chocolate</a>	<a href="#">Galletas navideñas "sin miel"</a>	<a href="#">Tiramisú</a>	<a href="#">Postre de requesón y frutas</a>

