

S O D A ' S

RESTORAN · LEÓN



NAVIDAD EN SODA'S

MENÚ ESPECIAL

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Flor de alcachofa confitada

Con jamón ibérico, aceite de arbequina y foie rallado.

Cecina de León a la tartufata

Con Parmigiano Reggiano rallado al momento y aceite de oliva virgen extra.

Brioche de carnitas al Pedro Ximénez

Cerdo desmigado y glaseado al Pedro Ximénez, queso Payoyo y cebolla encurtida.

Gambones al ajillo con yuzu

Salteados al ajillo, con toque cítrico de yuzu y cebollino fresco.

Cesta de panes variados

Con alioli de la casa y olivas aliñadas.

PRINCIPAL · A ELEGIR

Solomillo de ternera

Salsa a elegir: Café de París · Pedro Ximénez y boletus · cacahuete

Guarnición a elegir: nido de patatas · parmentier trufado · risotto cremoso

Con puerro confitado y patata fondant.

POSTRE

Pera Conferencia al Mencía

En reducción de Mencía, con crema suave de mascarpone.

BODEGA Y SOBREMESA

Vinos incluidos

Viña Pomal Rioja y Ramón Bilbao Verdejo. Una botella por cada tres comensales.

Hay más vinos. Posibilidad de mejorar la bodega o ampliar las botellas por persona.

Consultar opciones y suplemento.

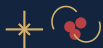
Para acompañar

Agua y té SODA'S ilimitados. Café puchero y una botella de licor por cada diez personas.

60 € / persona



NAVIDAD · NOVIEMBRE / DICIEMBRE 2026



S O D A ' S

RESTORAN · LEÓN



SERVICIOS EN TERRAZA

Opciones flexibles para completar la celebración.

PROPUESTAS DE SERVICIO

FORMAS DE ORGANIZARLO

- Cóctel de bienvenida en terraza y, después, paso a comida.
- Comida + barra libre en terraza tras el almuerzo.
- Posibilidad de combinar varios servicios según el tipo de celebración.

TARIFAS DE BARRA LIBRE

- Clásica: 20 € / persona · 2 horas
- Hora extra clásica: 8 € / persona / hora
- Premium: 30 € / persona · 2 horas
- Hora extra premium: 12 € / persona / hora



CONDICIONES

RESERVA

Grupos a partir de 12 personas, sujetos a confirmación.

GARANTÍA

5 € por persona, descontables del total. No reembolsable si el grupo no se presenta.

NÚMERO DEFINITIVO

Se comunicará con 72 horas de antelación.

MENÚ

Se contratará un único menú para el grupo. Los principales se elegirán previamente.

ALERGIAS

Indicar con antelación alergias, intolerancias o necesidades especiales.

BEBIDAS INCLUIDAS

Una botella de vino por cada tres comensales, agua y té, café puchero y una botella de licor por cada diez personas.

SERVICIOS EN TERRAZA

Posibilidad de cóctel de bienvenida, comida + barra libre o combinación de varios servicios.

BARRA LIBRE

Clásica: 20 € / 2 h · Hora extra: 8 € / h · Premium: 30 € / 2 h · Hora extra premium: 12 € / h · Máximo 20:30.



NAVIDAD · NOVIEMBRE / DICIEMBRE 2026