

Menú de Navidad

Del 23 de noviembre
al 6 de enero



TAGO
MAGO



Poder compartir con amigos y familia las fechas más señaladas del año, es algo que en TAGOMAGO también queremos celebrar.

Para ello hemos creado una propuesta de menús especiales de Navidad para comidas y cenas con novedades deliciosas que no puedes dejar de probar.

Vas a poder deleitarte con una variedad única de entrantes y principales que podrás acompañar con nuestra mejor selección de vinos.

Además, no tendrás que discutir por el postre ya que todas las opciones incluyen una exquisita degustación de todas nuestras tartas, acompañadas de café y un chupito de licor.

Durante la vigencia de nuestro especial de Navidad todos los grupos de más de 8 personas deberán optar por alguna de estas propuestas tanto en comidas como en cenas.



Menú Navidad

Mediodía y noche

Una propuesta única llena de novedades diseñadas para cautivar todos los sentidos, desde los sabores más tradicionales hasta nuestras creaciones culinarias más innovadoras.

Empieza tu celebración compartiendo 6 sabrosos entrantes y una primera bebida:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de sisho con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Crujiente de sardina ahumada con crema de aguacate y tomate (individual) **NUEVO**

Almejas con salsa de curry rojo (para compartir) **NUEVO**

Ensalada waldorf ahumada con nueces (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Descubre nuevos sabores probando alguno de estos principales:

Fideuá negra de pulpo y alioli de perejil (sólo mediodía) **NUEVO**

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Costillar ibérico con salsa unagi

Presa ibérica con patatas aromáticas y pimientos del Padrón

Bacalao asado sobre tallarín de sepia y curry verde **NUEVO**

Salmón al horno con salsa yakitori y crujiente de hierbabuena, espinaca y apio **NUEVO**

Recuerda que si te apetece optar por un principal de nuestra carta, podrás elegirlo como parte del menú. En el caso de tener algún suplemento, se cobrará como adicional.

Para la hora del postre te ofrecemos una deliciosa degustación de tartas y un chupito de licor:

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

29,95€

MENÚ CON 1 BEBIDA POR PERSONA

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refresco o agua, café y un chupito de licor.

39,95€

MENÚ CON BARRA LIBRE

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor.





25 de diciembre

— Mediodía

Un menú creado cuidadosamente con una selección de platos que combina los sabores mediterráneos más tradicionales con un toque de creatividad.

Inicia tu comida con una selección de 6 apetitosos entrantes para compartir:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de sisho con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Crujiente de sardina ahumada con crema de aguacate y tomate (individual) **NUEVO**

Almejas con salsa de curry rojo (para compartir) **NUEVO**

Ensalada waldorf ahumada con nueces (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Disfruta a tu gusto con uno de nuestros platos principales:

Arroz meloso de marisco con carabinero **NUEVO**

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Costillar ibérico con salsa unagi

Presa ibérica con patatas aromáticas y pimientos del Padrón

Bacalao asado sobre tallarín de sepia y curry verde **NUEVO**

Salmón al horno con salsa yakitori y crujiente de hierbabuena, espinaca y apio **NUEVO**

Termina tu experiencia con una deliciosa selección de postres, acompañado con una copa de cava:

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

46,95€

Incluye barra libre durante la comida (cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua), una copa de cava y café.

Consulta nuestro menú infantil especial para este día.



Nochevieja

Cena

Celebra la última noche del año con nuestra propuesta más especial.
Te ofrecemos además las tradicionales uvas, cotillón y una copa de cava.

Empieza tu cena disfrutando de 6 sabrosos entrantes para compartir:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de sisho con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Crujiente de sardina ahumada con crema de aguacate y tomate (individual) **NUEVO**

Almejas con salsa de curry rojo (para compartir) **NUEVO**

Ensalada waldorf ahumada con nueces (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Goza con uno de nuestros platos principales:

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Costillar ibérico con salsa unagi

Presa ibérica con patatas aromáticas y pimientos del Padrón

Bacalao asado sobre tallarín de sepia y curry verde **NUEVO**

Salmón al horno con salsa yakitori y crujiente de hierbabuena, espinaca y apio **NUEVO**

Concluye la velada con una irresistible variedad tartas, y añádele un licor para hacerla más dulce

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Para la noche más mágica del año, os ofrecemos además las tradicionales uvas y cotillón, y una copa de cava

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

55,95€

Incluye barra libre durante la cena (cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua), una copa de cava, uvas, cotillón y café.

Disponibile en Tagomago Valencia



1 de enero

Mediodía

Un menú cuidadosamente elaborado donde se fusionan las tendencias culinarias más innovadoras con los sabores auténticos del Mediterráneo.

Empieza tu comida compartiendo 6 exquisitos entrantes y una primera bebida:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de sisho con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Crujiente de sardina ahumada con crema de aguacate y tomate (individual) **NUEVO**

Almejas con salsa de curry rojo (para compartir) **NUEVO**

Ensalada waldorf ahumada con nueces (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Elige entre uno de nuestros deliciosos principales:

Fideuá negra de pulpo y alioli de perejil **NUEVO**

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Costillar ibérico con salsa unagi

Presa ibérica con patatas aromáticas y pimientos del Padrón

Bacalao asado sobre tallarín de sepia y curry verde **NUEVO**

Salmón al horno con salsa yakitori y crujiente de hierbabuena, espinaca y apio **NUEVO**

Recuerda que si te apetece optar por un principal de nuestra carta, podrás elegirlo como parte del menú. En el caso de tener algún suplemento, se cobrará como adicional

Completa tu comida con una sabrosa degustación de tartas y un chupito de licor

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

29,95€

MENÚ CON 1 BEBIDA POR PERSONA

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refresco o agua, café y un chupito de licor.

39,95€

MENÚ CON BARRA LIBRE

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor.

Consulta nuestro menú infantil especial para este día.





6 de enero

Mediodía

Un menú diseñado para seducir a los paladares más exigentes, donde fusionamos las últimas tendencias culinarias con los sabores más tradicionales del mediterráneo.

Empieza tu celebración compartiendo 6 sabrosos entrantes y una primera bebida*:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de sisho con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Crujiente de sardina ahumada con crema de aguacate y tomate (individual) **NUEVO**

Almejas con salsa de curry rojo (para compartir) **NUEVO**

Ensalada waldorf ahumada con nueces (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Descubre nuevos sabores probando alguno de estos principales:

Fideuá negra de pulpo y alioli de perejil **NUEVO**

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Costillar ibérico con salsa unagi

Presa ibérica con patatas aromáticas y pimientos del Padrón

Bacalao asado sobre tallarín de sepia y curry verde **NUEVO**

Salmón al horno con salsa yakitori y crujiente de hierbabuena, espinaca y apio **NUEVO**

Recuerda que si te apetece optar por un principal de nuestra carta, podrás elegirlo como parte del menú. En el caso de tener algún suplemento, se cobrará como adicional

Para la hora del postre te ofrecemos una deliciosa degustación de tartas y un chupito de licor

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

29,95€

MENÚ CON 1 BEBIDA POR PERSONA

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refresco o agua, café y un chupito de licor.

39,95€

MENÚ CON BARRA LIBRE

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor.

Consulta nuestro menú infantil especial para este día.



Condiciones de reservas

CONDICIONES DE RESERVAS

- Menús obligatorios para reservas de 8 personas o más.
- Se deberá confirmar la elección de menú 24 horas antes de la reserva.
- Para confirmar la reserva el cliente debe facilitar los datos de su tarjeta de débito/crédito.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Las reservas podrán cancelarse hasta 24 horas antes de su celebración para reservas de menos de 8 comensales. Las reservas de 8 o más comensales podrán cancelarse 48 horas antes de su celebración. En caso de cancelarse posteriormente, Grupo Saona se reserva el derecho a no reembolsar el importe abonado con anterioridad.