

MENUS CELEBRACIONES 2010

MENU 1:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

Croquetas caseras
Lacón a la gallega
Brandada de bacalao con sus tostas

Ensalada de queso de cabra con olivada y tomate rallado

Solomillo ibérico con salsa de setas
ó
Lomos de lubina horneados con verduritas en salsa de soja

Tarta con helado

Bodega

Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales

Precio por comensal38,00€ (IVA incluido)

MENU 2:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

Croquetas caseras
Parrillada de verduras de temporada
Surtido de quesos y confitura de tomate verde

Crema de espárragos blancos con virutas de jamón

Entecote con patatas confitadas y tomatitos asados
ó
Bacalao confitado con ajetes y dados de tomate

Tarta con helado

Bodega

Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales

Precio por comensal41,00 € (IVA incluido)

MENU 3:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

Croquetas caseras
Hojaldre de morcilla con pasas y piñones
Gambón a la plancha

Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de “Pedro Ximénez”

Lomo de ternera con pil-pil de piquillos y patatas glaseadas
ó
Merluza asada con ragut de setas del bosque y gambas

Crujiente de avellana

Bodega

Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales

Precio por comensal43,00 € (IVA incluido)

MENU 4:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

Cazuelitas de boletus salteado con foie
Croquetas caseras
Gambón a la plancha

Crema de marisco con picadillo de gambas

Medallones de solomillo de ternera blanca con salsa de orejones
y puré cremoso trufado

ó

Lomos de rape asados con ajo confitado

Soufflé de chocolate con helado de violeta

Precio por comensal.....45,00 € (IVA incluido)

Bodega

Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales

MENU 5:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

Croquetas caseras
Gambón a la plancha
Parrillada de verduras de temporada

Risotto de setas y gambas con láminas de parmesano

Solomillo de ternera con salsa de Oporto,
pimientos de Guernika y tomatitos asados
ó

Lubina asada al horno con verduritas glaseadas

Sopa de yogur con hojaldre crujiente y frutos rojos

Precio por comensal48,00 € (IVA incluido)

Bodega

Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales

MENU 6:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

Croquetas caseras
Surtido de quesos y confitura de tomate verde
Gambón a la plancha

Ensalada de cigalitas con vinagreta de pimientos

Paletilla de cordero asada en su jugo con puré cremoso
ó
Besugo asado con patatas confitadas

Repostería casera a elegir

Precio por comensal52,00 €(IVA incluido)

Bodega

Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales