

NH PUERTA DE LA CATEDRAL



“RESTAURANTE CASA DE LA PIZARRA”

MENÚ DE NAVIDAD 2007

MENÚ Nº 1

ENTRANTES FRIOS A COMPARTIR:

Surtido de ibéricos (jamón, lomo, salchichón, chorizo).
Milhoja de mousse de foie con gele de piña, compota de manzana y tostas de pan
Ensalada de verduritas con ventresca de atún y vinagreta aromática

ENTRANTE CALIENTE:

Crema vichysoise con dados de queso y aceite de oliva virgen

SEGUNDOS A ELEGIR *:

Lomo de dorada rellena de centollo sobre pochado de puerro con trufa negra y
redacción de mariscos
ó
Carrillera de cerdo y salteado de setas con salsa de garbanzos y cominos.

POSTRE

Tiramisú acompañado de crema de café.

Precio por persona 30 € IVA INCLUIDO

** Se podrá decidir en el momento el pescado o la carne, siempre que los grupos no superan los 25 comensales, si no se tendrán que especificar los pescados y carnes al menos 7 días antes.*

NH PUERTA DE LA CATEDRAL



MENÚ Nº 2

ENTRANTES FRIOS A COMPARTIR:

Jamón y lomo ibéricos de bellota
Duo de pasteles de pescados con su guarnición acompañado de reducción de Módena y tostas de pan
Ensalada de quesos de la tierra con muslitos de codorniz escabechados y su vinagreta

ENTRANTE CALIENTE:

Crema de gamba blanca y salteado de langostinos

SEGUNDOS A ELEGIR*:

Lubina asada sobre pisto casero y ajo blanco
ó
Tostón asado con patata panadera

POSTRE

Semifrio de cava acompañado de kiwi dulce

Precio por persona 38 € IVA INCLUIDO

** Se podrá decidir en el momento el pescado o la carne, siempre que los grupos no superan los 25 comensales, si no se tendrán que especificar los pescados y carnes al menos 7 días antes.*

NH PUERTA DE LA CATEDRAL



MENÚ Nº 3

ENTRANTES FRIOS A COMPARTIR:

*Jamón ibérico bellota
Taco de foie "Casa de la Pizarra" acompañado de tostas de pan
Escarola con langostinos cocidos acompañados de tomate macerado al vinagre
balsámico y orégano*

ENTRANTE CALIENTE:

Crema ligera de boletus y tacos de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR*:

*Merluza al horno sobre trigueros con almejas y gambas y reducción de caldo de
pescados
ó
Solomillo de ternera con salteado de piquillos y salsa española*

POSTRE

Tarta de queso y arándanos y coulis de frutas del bosque

Precio por persona: 47 IVA INCLUIDO

* Se podrá decidir en el momento el pescado o la carne, siempre que los grupos no superan los 25 comensales, si no se tendrán que especificar los pescados y carnes al menos 7 días antes.

Bodega para todos los menús:

*Agua mineral
Vino blanco "Emina" Rueda Superior
Tinto "Regalía de Ansuero" Ribera del Duero
Café
Cava Brut Nature "Freixenet"*