

MENÚS NAVIDAD 2007

Menú 1

Tostada de Queso de Cabra fundido con Rosa de Salmón Marinado

Popietas de Langosta y Boletus sobre Salsa de Hongos y Crujiente de Jamón

Medallones de Solomillo de Ibérico con salsa semidulce de Ciruelas Pasas

Tableta de Almendra y Chocolate con Helado de Yogurt y Miel

Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Tierra Buena (D.O. Rueda)

Tinto Cuvi (D.O. Ribera del Duero)

Aguas minerales

Cava Marqués de Monistrol

Café e Infusiones

Precio por persona: 34.00 €

I.V.A. 7% incluido



Menú 2

Bolsita Crujiente de Txangurro sobre Salsa Tinta de Calamar

Blinis de Tortita del Casar con Jamón Ibérico de Guijuelo y Vinagreta de Tomate

Lomo de Bacalao a la Vizcaína sobre Pisto del Mediterráneo de Frutos Secos

Semifrío de Naranja Amarga y Crujiente de Nuez con Crema de Helado de Café

Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Tierra Buena (D.O. Rueda)

Tinto Colegiata (D.O. Toro)

Aguas minerales

Cava Codorniu Brut Clàssic

Café e Infusiones

Precio por persona: 36,00 €

I.V.A. 7% incluido



Menú 3

Milhojas de Buey de Mar sobre Salsa de Marisco

Tostada de pan de Hogaza con Cebolla caramelizada, Foie y Laminado de Jamón

Medallones de Rape y Langostinos en salsa Verde

Biscuit de Ron y Pasas con Baño de Chocolate Caliente

Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Viña Calera (D.O. Rueda)

Tinto Señorío de Villarrica (D.O. Rioja)

Aguas minerales

Cava Codorniu Brut Clàssic

Café e Infusiones

Precio por persona: 40,00 €

I.V.A. 7% incluido



Menú 4

Brick de Puerros y Langostinos al Aceite de Cebollino

Ensalada templada de Perdiz en Escabeche y Hortalizas de Invierno con Aliño de Frambuesas

Medallón de Solomillo a las Tres Pimientas sobre Lecho de Cóctel de Setas

Sopa Fría de Cacao y Brownie templado de Chocolate con Helado de Nata y Nueces

Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Viña Calera (D.O. Rueda)

Tinto Bordón Crianza (Rioja)

Aguas minerales

Cava Anna de Codorniu

Café, Infusiones y Aguardientes

Precio por persona: 45,00 €

I.V.A. 7% incluido



Menú 5

Crema fina de Hongos con Ravioli de Perdiz y Trufas

Filete de Dorada salvaje sobre Parrillada de Verduras y Arroz Salvaje

Lechón Confitado a la Canela, Puré de Patata y Salsa de Piña

Canutillos Rellenos de Mousse de Queso Fresco sobre Natillas de Papaya

Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Mantel Blanco (D.O. Rueda)

Tinto Bordón Crianza (D.O. Rioja)

Aguas minerales

Cava Anna de Codorniu

Café, Infusiones y Aguardientes

Precio por persona: 50,00 €

I.V.A. 7% incluido



Menú 6

Carpaccio de Pulpo y Espuma de Patata al Pimentón Dulce

Crema de Langosta al Pernod con Picatoste de Gambas

Lomo de Merluza al Vapor sobre Colchón de Cebolletas y Bacon al Aceite de Perejil

Sorbete de Mandarina con Frutos Rojos

Petaca de Lomo de Ternera fina con Chapela de Boletus y Salsa de Pedro Ximénez

Torrija al Horno con Chocolate y Crema helada de Café

Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Viña Calera (D.O. Rueda)

Tinto Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rioja)

Aguas minerales

Cava Anna de Codorniu

Café, Infusiones y Aguardientes

Precio por persona: 57,00 €

I.V.A. 7% incluido



Menú 7

Ensalada tibia de Foie escabechado con Setas y Vinagreta de Lentejas al Estragón

Risotto de Carabineros con Crujiente de Queso y Aceite de Olivas Negras

Lubina Salvaje a la Plancha sobre Tomate confitado y Gambas al Ajillo

Frambuesas con Granizado de Limón

Carré de Cordero Lechal relleno de Puré de Castañas y Salsa de su propio Jugo

Bomba de Chocolate y Grosella con Helado de Turrón

Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Marqués de Riscal (D.O. Rueda)

Tinto Marqués de Riscal Rsrva (D.O. Rioja)

Aguas minerales

Cava Anna de Codorniu

Café, Infusiones y Licores

Precio por persona: 64,00 €

I.V.A. 7% incluido

