



## **Menús navidad 2022/23**

### **Entrantes para compartir**

(Un plato para cada 4 comensales)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo “La hoja del Carrasco”

Lomo ibérico de bellota “La hoja del Carrasco”

Surtido de embutidos ibéricos “La hoja del Carrasco”

Tabla de quesos de la tierra

Croquetas caseras de:

- Jamón ibérico de bellota
- Bacalao
- Pollo de corral con su pepitoria

Pimientos asados en casa con AOVE

Carpaccio de tomate con:

- Lascas de bonito en aceite
- Salpicón de langostinos a nuestra manera
- Mejillones en escabeche

Puerros confitados, salsa holandesa y sal de cecina de León

Ensaladilla rusa a nuestra manera con:

- Colitas de langostino salteadas con ajoaceite
- Bonito “Ortiz”
- Tartar de jamón ibérico de bellota

Patatas, huevos fritos con su puntilla y:

- Boletus
- Jamón ibérico de bellota
- Txistorra de Arbizu
- Crema de farinato

Espárragos trigueros, velo de papada y yema curada

Txistorra de Arbizu a la brasa

Morcilla de Sotopalacios con pimientos asados

Callos con mucho morro

Mejillones gallegos en salsa thai

*"La salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago"*

*Miguel de Cervantes*



### Menú El pozo

Tres entrantes y un plato principal a elegir entre:

Carnes

Chuletillas de tostón segoviano

Carrilleras de cerdo al Rufete

Solomillo de cerdo ibérico con salsa pirí pirí

Costilla de ternera, demiglace y puré ligero de patata

Pescados

Dorada a la bilbaína

Lubina a la donostiarra

Chipirones a la plancha

Merluza a la andaluza con mayonesa de kimchee

Postres

Tarta de queso al horno

Arroz con leche

Pudin de bizcochos de Lerma

40€ por persona

### Menú Nero

Tres entrantes y un plato principal a elegir entre:

Carnes

Entrecot de ternera "Dehesa de Montemayor"

Chuletillas de tostón segoviano a la brasa

Pluma ibérica al ajoaceite

Carrilleras ibéricas estofadas al romero

Pescados

Bacalao gratinado con salsa de langostinos

Merluza a la vasca

Calamar de potera a la plancha sobre cebolla pochada

Lubina salvaje a la espalda

Postres

Tarta de queso al horno

Tarta casera de chocolate

Torrija de brioche caramelizada

45€ por persona

*"La salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago"*

*Miguel de Cervantes*

### Menú Cielo de Salamanca

Cuatro entrantes y un plato principal a elegir entre:

#### Carnes

Entrecot de vaca madurada

Solomillo de ternera

Chuleta de ternera (Una para cada 2 personas)

Chuletillas de cordero lechal

#### Pescados

Rodaballo al horno

Colitas de pixín al ajillo

Lubina salvaje a la donostiarra (1,2 kg Aprox, una para cada 2 personas)

Tataki de atún rojo, teriyaki y wakame

#### Postres

Surtido de postres caseros de nuestro obrador

50€ por persona

- Todos nuestros menús incluyen, agua, pan y vino de la casa (1 Bot. Para cada cuatro personas)
- Asados y carnes premium por encargo.
- Mariscadas cocidas, a la plancha o mixtas por encargo (Precio S/M)
- Para reservas de más de 10 personas se solicitará un 20% del total en concepto de reserva
- Todos los menús se sirven a mesa completa
- Todos nuestros menús son totalmente personalizables, consulte a nuestro personal.

**Teléfono +34 622 207 208**

**Email [reservas@nerosalamanca.com](mailto:reservas@nerosalamanca.com)**

*"La salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago"*

*Miguel de Cervantes*