

MENÚS NAVIDAD 2011

MENÚ Nº 1

- Aperitivo** Paté artesano a las finas hierbas
- Entrantes** Carpaccio de ternera con ensalada y vinagreta de cítricos
Revuelto de espárragos trigueros y morcilla de León
- Segundo** Confit de pato al horno con salsa de pimienta de Sechuán y manzanas caramelizadas
a elegir entre... Suprema de merluza en salsa de ajos tiernos y cachelos
- Postre** Copa de nata con crocanti de almendra, fresa semiconfitada y caramelo
- Bebidas y más...** Durius Hacienda Zorita (D.O. Arribes del Duero) 1 botella por cada 3 personas
Cervezas, refrescos y aguas
Cafés é infusiones
Copa de Cava Brut y dulces navideños

Precio por persona 29,50 €

MENÚ Nº 2

- Aperitivo** Paté artesano a las finas hierbas
- Entrantes** Fuente de cecina con queso Valdeón y reducción de módena
Ensalada fresca de canónigos, nueces, queso añejo y tomate cherry con vinagreta de miel
- Segundo** Solomillo de ibérico con salsa de Boletus edulis
a elegir entre... Lomo de salmón relleno de queso azul y verduras
- Postre** Copa de chocolate amargo y avellana
- Bebidas y más...** Durius Hacienda Zorita (D.O. Arribes del Duero) 1 botella por cada 3 personas
Cervezas, refrescos y aguas
Cafés é infusiones
Copa de Cava Brut y dulces navideños

Precio por persona 33,50 €

MENÚ NAVIDAD 2011

MENÚ Nº 3

Aperitivo

Paté artesano a las finas hierbas

Entrantes

Pulpo a la sanabresa

Tartar de bacalao con vinagreta de cebolla tierna y tomates frescos

Delicias de botillo con mermelada de higos

Segundo

a elegir entre...

Lomo de buey a la brasa con patata confitada

Lomo de merluza fresca al horno con setas, fideuá de calabacín y aceite de trufa negra

Postre

Copa de nata con crocanti de almendra, fresa semiconfitada y caramelo

Bebidas y más...

Durius Hacienda Zorita (D.O. Arribes del Duero) 1 botella por cada 3 personas

Cervezas, refrescos y aguas

Cafés é infusiones

Copa de Cava Brut y dulces navideños

Precio por persona 37,50 €

MENÚ Nº 4

Aperitivo

Paté artesano a las finas hierbas

Entrantes

Salteado de setas con taquitos de jamón ibérico

Fuente de cecina con queso de Valdeón y reducción de módena

Ensalada de ahumados con vinagreta de cebolla roja y alcaparras

Segundo

a elegir entre...

Solomillo de buey con foie y salsa de Pedro Ximénez

Darné de bacalao desalado con muselina de ajos confitados y pimientos del Bierzo

Postre

Copa de chocolate amargo y avellana

Bebidas y más...

Durius Hacienda Zorita (D.O. Arribes del Duero) 1 botella por cada 3 personas

Cervezas, refrescos y aguas

Cafés é infusiones

Copa de Cava Brut y dulces navideños

Precio por persona 45,00 €