

Menús Navideños 2018



Menú 1

Para compartir:

*Ensalada de ventresca con escarola y tomate
Langostinos con salsas rosa y americana
Parrillada de verduras gratinada con Provolone*

*Medallones de solomillo de ternera
a los dos sabores con patatas Puente Nuevo*
o

Lubina a la Jardinera con patatas a lo pobre

Tarta de Trufa

Precio por persona: 40,35 €

Menú 2

Para compartir:

*Ahumados Variados con salmón y anguila
Tabla de Patés con arándanos rojos
Ensalada de Brie con rúcula, nueces y pasas*

Codillo Asado con patatas salteadas con bacon
o

Dorada al horno con patatas al perejil

Tarta Selva Negra

Precio por persona: 36,95 €

Menú 3

Para compartir:

*Rollitos de salmón ahumado con salsa de eneldo
Ensalada Mediterránea
con manzana y queso Manchego
Dátiles con bacon*

Entrecôte a la pimienta con patatas al gratén
o

Chipirones salteados con colas de langostinos

Enrollado de manzana con salsa de vainilla

Precio por persona: 38,85 €

Menú 4

Para Compartir:

*Ensalada de Burrata con anchoas de Santoña
Camembert frito con arándanos rojos
Brochetitas de langostinos con salsa de queso fresco*

*1/4 Ganso Navideño con col lombarda
y quenefas de patata o*

Besugo al horno con verduras salteadas

*Coulant de chocolate con sinfonía
de frutas del bosque y salsa de vainilla*

Precio por persona: 43,50 €

*Todos estos menús incluyen: Cervezas alemanas de barril,
Refrescos, Agua Mineral, Vino blanco Viña Mocén,
Verdejo, Vino tinto Cune, Rioja, Crianza, Licores y Cafés
* Mínimo 12 personas por menú*

Reservas: Arturo Soria: 917597431; Rodríguez Marín: 915637447