

Menús Navidad 2011

MENÚ CONCERTADO 1

-AL CENTRO PARA COMPARTIR-

Ensalada de cogollos con bonito escabechado y pimientos asados en casa con su vinagreta

Foie con compota de manzana asada, canela y reducción de Pedro Ximenez

Carpaccio de buey con rúcula, parmesano y aceite de trufa

.....
Crêpe relleno de Bakalao con salsa Bizkaina

-A ELEGIR-

.....
Salmon al papillote con tomatitos cherry, espárragos verdes y olivas negras

Costillitas asadas con miel y soja, maíz braseado y papines baby

.....
Lo dulce... Cheesecake con frutos rojos

Precio: 30€ (iva. Incl.)

Incluye vino tinto Crianza, Lambrusco, pan y agua.

MENÚ CONCERTADO 2

-AL CENTRO PARA COMPARTIR-

Paletilla Ibérica con pan de cristal y tomate

Langostinos en tempura

Ensalada de pollo marinado con sésamo, mango y vinagreta de uvas

.....
Vieira rellena de Txangurro gratinado

-A ELEGIR-

.....
Filete de atún crujiente con verduras asadas y mayonesa liguera de wasaby.

Entrecote laminado con su jugo de carne al oporto, puré de boniato y cebollitas francesas glaseadas.

.....
Lo dulce... Cuajada de chocolate blanco con Sorbete de Frambuesa

.....
Copa de Cava

Precio: 35€ (iva. Incl.)

Incluye vino tinto Crianza, Lambrusco y agua.

MENÚ CONCERTADO 3

Aperitivo de la casa

.....
Ensalada templada de bogavante, canónigos y tartar de tomate y calabacín

Crema fina de patata, huevo de caserío a baja temperatura, hongos salteados

.....
Merluza de pintxo sobre caldo meloso de algas, centollo desmigado y germinados

Taco de solomillo envuelto en bacón con parmentier trufado y yuca crujiente

.....
Lo dulce... Pastel vasco sobre crema de café y helado de canela

.....
Copa de Cava

Precio: 45€ (iva. Incl.)

Incluye vino tinto Crianza Biga (Bodegas Luberri), Lambrusco, Rueda, agua y pan.