

*Los Claveles*

- COCINA CASERA DESDE 1962 -



*Comunion*es 2019

[restaurantelosclaveles.com](http://restaurantelosclaveles.com)



## Menú 1

JAMÓN DE PATO  
con ralladura de  
queso viejo perfumado  
al aceite de tomillo

BOUQUET DE VERDURAS  
al dente con cóctel de setas

Colas de LANGOSTINO  
posadas en ajo blanco  
de anacardo

Calesa de RODABALLO  
con tomate y patata a la bilbaína

SORBETE DE MANDARINA AL VODKA

SOLOMILLO PATA NEGRA  
en tres clásicos



## Menú 2

Chupachups de  
CODORNIZ al moscobado con lechugitas  
y vinagreta de cítricos

Yemas de ESPÁRRAGO,  
crema de calamar y cebollitas tiernas

OSTRAS y BERBERECHOS  
en agridulce de pimentón  
y codiun frito

LUBINA SALVAJE  
verduras asadas a las ascuas  
y salsa romesco

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

CORDERO LECHAL  
asado con ensalada

IVA INCLUIDO

Todos los menús tienen tarta conmemorativa de hojaldre con yema tostada y quennelle helado

VINOS RIOJA O RIBERA, AGUA MINERAL, CAVA Y CAFÉ

947 421 073 · Ctra. logroño, 31 · 09198 Ibeas de Juarros (Burgos)

# Comuniones 2019

## Menú 3

Bombones de  
CECINA y MICUIT de pato  
con miel de caña y almendra

Tartar de CIGALAS y MEJILLÓN  
licuado de remolacha con jengibre

Corazones de VIEIRA coral  
y espaguetis de verduras fritas

CORVINA con puerro asado,  
romesco de cacahuete  
y mayonesa de café

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

SOLOMILLO de VACA  
con trigueros y salsa frambuesa

## Menú 4

Ensalada de GAMBAS, MANGO  
y corazón de VIEIRA  
con vinagreta de granada

RAVIOLIS DE CALABACÍN  
pato, crema de queso de cabra  
y escamas de foie

CHIPIRONES DE POTERA  
en salsa con arroz frito

LOMO DE LUBINA confitado con aceite  
de cigala, mayonesa de  
mostaza y changurro

SORBETE DE MANDARINA AL VODKA

SOLOMILLO DE VACA  
al Pedro Ximenez con timbal  
de patata y verduras



IVA INCLUIDO

Todos los menús tienen tarta conmemorativa de hojaldre con yema tostada y quennelle helado

VINOS RIOJA O RIBERA, AGUA MINERAL, CAVA Y CAFÉ

947 421 073 · Ctra. logroño, 31 · 09198 Ibeas de Juarros (Burgos)

## Menú 5

Cremoso de VERDINAS  
con NAVAJAS  
Y JAMÓN IBÉRICO

Juliana de verduras fritas  
con CHIPIRÓN, quennel  
helado de limón y tártara

PULPO asado, crema  
de piñones y trigueros

MERLUZA con puré de tubérculos,  
aceite de pimentón y ajos tostados

SORBETE DE MOJITO AL RON

SOLOMILLO DE TERNERA,  
boletus tostados, crema  
de idiazabal y micromezclum



## Menú 6

Ensalada de RAPE ALANGOSTADO  
con vinagreta de frutos tropicales

MILHOJAS DE BERENJENA  
con foie gratinado, salsa de  
moscatel y pasas corinto

COLAS DE LANGOSTINO SALTEADOS con  
almendras y jamón  
sobre crema de espárragos

Tataki de ATÚN ROJO,  
crema fina de mostaza, algas,  
lágrimas de pimienta roja

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

SOLOMILLO DE VACA  
de la Demanda alcachofas fritas  
con reducción de soja y mirin

IVA INCLUIDO

Todos los menús tienen tarta conmemorativa de hojaldre con yema tostada y quennelle helado

VINOS RIOJA O RIBERA, AGUA MINERAL, CAVA Y CAFÉ

947 421 073 · Ctra. logroño, 31 · 09198 Ibeas de Juarros (Burgos)

# Comuniones 2019



## Infantil

JAMÓN IBÉRICO,  
Soldaditos de pavía, croquetas  
de jamón ibérico,  
morcilla frita, calamares,  
gambas orly

CHULETILLAS  
de lechazo con patatas

POSTRE INFANTIL  
AGUA  
REFRESCOS

Los menús  
son orientativos  
con posibilidad  
de cambios tanto  
en entrantes  
y/o platos  
principales

¡CONSULTANOS!

IVA INCLUIDO

Todos los menús tienen tarta conmemorativa de hojaldre con yema tostada y quennelle helado

VINOS RIOJA O RIBERA, AGUA MINERAL, CAVA Y CAFÉ

947 421 073 · Ctra. logroño, 31 · 09198 Ibeas de Juarros (Burgos)