

EMPRESA & AMIGOS

MENÚS ESPECIALES PARA LOS BUENOS MOMENTOS

2016 - 2017

- MENÚ 01 -

LINGOTE DE MICUIT DE PATO
*membrillo de manzana, royal
del bosque y pan de pasas*

TENTÁCULO DE PULPO A LA PLANCHA
con mayonesa de ajo negro

RAVIOLI DE PANCETA IBÉRICA
relleno de mar con su coral de cigala

MERLUZA A LA GALLEGA
puré de patata y langostinos rizados

- ó -

TATAKI DE ENTRECOT SALSA DE OPORTO
patata puente y lágrima de pimienta

TARTA DE HOJALDRE CASERA

40€

- MENÚ 02 -

ENSALADA DE DE LECHUGAS
MEZCLUM CON VENTRESCA
*pimiento rojo y su caviar de anchoa
al perfume de Jeréz*

ESPÁRRAGOS RELLENOS
de verduras gratinadas con queso

COCA DE HOJALDRE
*con panceta ibérica, boletus
y vieira gratinada con alioli*

RABO EN DECONSTRUCCION
con patata panadera y setas

- ó -

TRONCO DE CORVINA ASADOS
*sobre chipirón y salsa de tierra de ajo tostado
con espagueti de calabacín*

CAPRICHIO DE TIRAMISÚ CASERO

40€

- MENÚ 03 -

ENSALADA DE CORAZÓN DE VIEIRA
con langostinos en mayonesa de mostaza

TIMBAL DE PULPO CON CREMOSO DE PATATA,
aceite arbequino y pimentón de la vera

NATILLAS DE FOIE,
boletus y ralladura de trufa

MEDALLONES DE RAPE ALBARDADO
*con panceta ibérica,
espárrago y salsa marisquera*

- ó -

SOLOMILLO DE VACA
con guarnición y salsa frambuesa

LINGOTE DE BIZCOCHO TOSTADO,
crema de chocolate y aroma de bayleis

42€

- MENÚ 04 -

CAPRICHIO DE SALMÓN AHUMADO
queso fresco y aguacate

CORAZÓN DE VIEIRA
infusionado en cítrico de naranja y polvo de palomita

LASAÑA DE TXANGURRO
dados de tomate y berberechos al vapor

LAZOS DE LENGUADO CON LANGOSTINOS
y trigueros en salsa de cava

- ó -

SOLOMILLO DE VACA ALBARDADO
con panceta ibérica en salsa de manzana y patata puente

BORRANCHIN AL RON
con Jalea de arándanos

42€

LOS MENÚS INCLUYEN

CAFÉ, TINTO DE LA RIOJA CRIANZA O RIBERA DE DUERO JOVEN Y AGUA

Navidad

MENÚS ESPECIALES PARA NAVIDAD AÑO NUEVO Y REYES

2017

- APERITIVO -

PERLAS CREMOSAS DE TXANGURRO
reposado en crema de carabinero

- ENTRANTES -

TIMBAL EN ENSALADA DE CIGALA
*y corazón de vieira con tomate kumato
y mayonesa fina de mostaza*

NATILLA DE FOIE CON BOLETUS EDULIS
y ralladura de trufa

ALUBIA ROJA DE IBEAS CON CRUJIENTE
de secreto y gominola de guindilla

- ó -

SOPITA CREMOSA DE MARISCO
con tropezos

- PLATO PRINCIPAL -

MEDALLONES DE RAPE ALBARDADOS
*con panceta ibérica sobre chipirón
y espagueti de calabacín*

- ó -

MERLUZA A LA ROMANA
con juliana de verduras

- ó -

SOLOMILLO DE VACA
*sobre salsa de Oporto
y cebollita francesa*

- POSTRE -

BORRACHIN TOSTADO
*con quennelle helado,
crema de yogur y tierra de Oreo*

- VINOS -

Vinos de la Ribera D.O. roble ó
Dinastía Vivanco crianza y agua mineral

50€

- MENÚ INFANTIL -

JAMÓN IBÉRICO,
*Soldaditos de Pavía, Croquetas de Jamón Ibérico,
Morcilla Frita, Calamares, Gambas Orly*

CHULETILLAS DE LECHAZO CON PATATAS

POSTRE INFANTIL

REFRESCOS Y AGUA

32€



947 421 073



LOS MENÚS INCLUYEN
CAFÉ Y AGUA MINERAL
DINASTIA VIVANCO CRZA.
PRADO REY 100% VERDEJO
CILLAR DE SILOS JOVEN
CAVA BRUT MONT FERRANT

Los Claveles

MENÚ 5 68€

CHUPACHUPS DE CODORNIZ
y verduras en escabeche

PULPO A LA PLANCHA
con calamar de tierra frito
y salsa alioli

CESTITA CRUJIENTE DE PASTA BRICK
con boletus edulis y ralladura de foie y trufa

TACO DE LUBINA ASADO
con crema de puerro y patata,
acompañado de langostinos rizados
con juliana de zanahoria marinada

- SORBETE DE MANDARINA AL VODKA -

TRAPECIO DE LECHAZO CONFITADO
con setas, cebolletas francesas en salsa de brandy

TARTA CONMEMORATIVA
con helado e hilos de caramelo

MENÚ 6 70€

ESPIRALES DE SALMÓN AHUMADO
con cebolla, alcaparras, pepinillos,
mostaza rústica y queso blanco

RAVIOLI DE PANCETA IBÉRICA
con gambas y setas en crema fina de cangrejo

CIGALAS A LA PLANCHA
al perfume de lima (2 unidades)

CALESA DE RODABALLO
con tomate asado y patata
panadera a la bilbaína con puerro crujiente

- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA -

SOLOMILLO DE VACA
en salsa de cerveza de trigo,
lágrima de pimiento y galleta de patata y bacon

TARTA CONMEMORATIVA
con helado e hilos de caramelo





MENÚ 1 60€

TIMBAL DE VENTRESCA
sobre lechugas de colores, tomate kumato caviar
de anchoa al aroma de manzana

BOUQUET DE VERDURAS ASADAS
y setas de cardo a la plancha al aroma de tomillo

VIEIRA RELLENA
de delicia de mar gratinada
con crema chantilly

TACO DE CORVINA
reposado en tinta de calamar
con espagueti de calabacín
y tierra de ajo tostado

- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA -

TATAKI DE ENTRECOT
a la brasa con patata puente
y salsa de Oporto

TARTA CONMEMORATIVA
con helado e hilos de caramelo

MENÚ 3 65€

TIMBAL EN ENSALADA
con corazón de vieira y gambas
en vinagreta de mango

COLAS DE LANGOSTINOS SALTEADAS
reposadas en crema de espárragos blancos
con lardones de jamón

CHIPIRÓN A LA PLANCHA
sobre lecho de verduras en juliana
al dente en su tinta con tierra de ajo tostado

MEDALLONES DE RAPE
albardados con panceta ibérica
en salsa de carabinero con trigueros

- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA -

SOLOMILLO DE VACA
en salsa de frambuesa con patata puente

TARTA CONMEMORATIVA
con helado e hilos de caramelo

MENÚ 2 65€

LINGOTE DE MICUIT DE PATO
con pan de pasas y royal de frutas del bosque

TIMBAL DE ENSALADA DE BACALAO
en confitura con langostinos
y mayonesa de mostaza

FAJITA DE CALABACÍN FRITO
con brunoise de txangurro gratinado con crema
morney y aroma de albahaca

TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO
a la gallega sobre fondo de patata
y lascas de ajo tostado

- SORBETE DE MANDARINA AL VODKA -

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACA
con cebolletas francesas y salsa de jamón y trufa

TARTA CONMEMORATIVA
con helado e hilos de caramelo

MENÚ 4 68€

REGAÑA DE JAMÓN IBÉRICO
y cecina con ralladura de queso
al aroma de romero

NATILLA DE FOIE
con boletus edulis y trufa

TIMBAL DE PULPO
con cremoso de patata al aceite
arbequino y pimentón de la vera

POPIETAS DE LENGUADO
con delicia de mar y salsa de marisco

- SORBETE DE MOJITO AL RON -

CORDERO LECHAL
asado con ensalada verde

TARTA CONMEMORATIVA
con helado e hilos de caramelo

INFANTIL 32€

JAMÓN IBÉRICO,
Soldaditos de Pavía, Croquetas de Jamón Ibérico,
Morcilla Frita, Calamares, Gambas Orly
CHULETILLAS DE LECHAZO CON PATATAS
POSTRE INFANTIL + AGUA + REFRESCOS