

SUGERENCIAS FIESTAS NAVIDEÑAS

ENTRANTES (Para 6 personas)

Crema de marisco (12€/Ración).	65 €
Milhoja de ventresca sobre pimientos asados.	18 €
Milhoja templada de tomate, calabacín y queso de cabra	18 €
Espiral de foie con yema caramelizada.	20 €
Brazo de salmón relleno de ensalada de cangrejo.	22 €
Piña de ensalada caribeña.	22 €
Quiches navideñas de 1.5 Kg.(7 clases: elija o sugiera una)	28 €
Bandeja de canapé inglés. (12 unidades, 4 clases)	15 €
Saladitos de hojaldre (24 unidades variadas: chistorra, verduras...)	15 €
Lomo ibérico de bellota con huevo hilado.(300 gr.)	18€
Jamón Ibérico recién cortado con tejas orientales.(300 gr.)	23 €

PESCADOS

- ✓ Merluza de pincho de La Coruña al horno, rellena de langostinos y compota de tomate al tomillo. Y guarnecida de patatas panaderas a la trufa blanca.(Mínimo para 3 personas) 60 €

CARNES

- ✓ Paletilla de lechal Churra de Castilla con patatas. 29 €/Unidad
- ✓ Medallón de solomillo de Buey D.O Guadarrama (275 gr.) con salsa Cumberland guarnecido con patatas panaderas. 28 €
- ✓ Solomillo de Buey D.O Guadarrama (750 gr.) al estilo Wellintong con salsa Cumberland guarnecido con patatas panaderas. (Mínimo para 3 personas) 84 €

POSTRES. (Para 6 personas)

Roscón de Reyes ½ Kg.	16 €
Roscón de Reyes ½ Kg, relleno: nata, crema o trufa	24 €
Tronco de Cava con sorbete de limón	22 €
Tronco de Queso con frambuesa.	22 €
Tarta Sacher con frutos rojos.	22 €
Tarta San Marcos.	22 €
Piña de crema catalana al Cointreau.	22 €
Milhoja de frutas con crema catalana & nata.	22€
Tronco tradicional de nata/ frutos rojos/chocolate	22 €
Tronco de triple chocolate belgas	22 €
Tarta de selva negra o blanca	20 €

Jefe de cocina Antonio Palomo

*Nochebuena y Navidad:

- Encargos de Carnes y Pescados hasta el 21 Diciembre 2018(21h.)
- Recogida de menú el 24 de Diciembre de 16h a 18 horas.
- Eligiendo TRES platos de grupos DIFERENTES, se entregará un Cava Vallformosa Semi o Brut. **SIN CARGO.**

*Para Nochevieja y Año Nuevo.

- Encargos de Carnes y Pescados hasta el 29 de Diciembre(21h.)
- Recogida de menú el 31 de Diciembre de 16h a 18 horas.
- Eligiendo TRES platos de grupos DIFERENTES, se entregará un Cava Vallformosa Semi o Brut. **SIN CARGO.**

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

Roscón de Reyes.	32 €/ Kg.
Ingredientes naturales, elaborado de manera artesana en Luzón durante 80 años. ¡Te lo llevarás caliente!!	
Mazapán	30 €/Kg.
Figuritas Navideñas de siempre, con y sin yema. Calidad suprema, elaborado con almendra Marcona.	
Turrónes.	30 €/Kg.
Girliche, de coco, jijona, sin azúcar, Con almendras nacionales, sin conservantes ni colorantes.	
Polvorones.	22 €/Kg.
Elaborados exclusivamente con avellanas, almendras nacionales recién tostados.	
Empiñonados	48 €/Kg.
Mazapán envuelto de piñones nacionales.	
Girliche	30 €/Kg.
Caramelo en almendras Marcona enteras recién asadas	
Marrón Glacé	78 €/Kg.
Castaña de los Alpes confitada y glaseada.	
Pastelitos Gloria/ Yemitas	30 €/ Kg.
Yema envuelta en mazapán horneado con canela.	
Sopa de almendra. (100 gr.)	2.90 €
Bombones	44 €/ Kg.
Trabajados diariamente con el mejor chocolate belga (Callibaut)	
Chulapones.	30 €/ Kg.
Hojaldre caramelizado con cabello de ángel y surtidos de frutos secos y/o frutas confitadas.	
Anguilas de mazapán.	Desde 21 € a 90 €
Elaboradas de la manera más artesanal, transmitida de generación en generación. Rellenas de yema.	

**• Recomendamos encargar con antelación.
Gracias y felices fiestas.**