

MENÚ NAVIDAD 2011

ENTRANTES

Tabla de quesos con uvas y frutos secos.....	4 €/pax
Cremoso de parmesano y confitura de frutos rojos.....	4€/pax
Rulos de cecina con rúcula y parmesano.....	3 €/pax
Mousse de foie con mermelada de rosas y tostas.....	5 €/pax
Brocheta de solomilla de salmón con salsa de miel y mostaza.....	3€/pax
Mini vol au vent de bechamel de jamón ibérico.....	1€/und

CREMAS

Crema de hongos con aceite de cebollino.....	30 €/litro
Vichyssoise con virutas de ibérico.....	20 €/litro
Crema de calabaza con teja de parmesano.....	20 €/litro
Consomé con picadillo.....	10 €/litro

PRIMEROS

Pastel de hongos con salsa de piquillos.....	12 €/pax
Pastel de cabracho con mayonesa de anchoas.....	10 €/pax
Salmón ahumado con ensalada de patatas y cebolla morada.....	15 €/pax
Salpicón de marisco.....	15 €/pax
Tataki de atún rojo con salsa de soja.....	18€/pax

SEGUNDO

Solomillo stroganoff con arroz pilaf.....	20 €/pax
Rabo de toro a la andaluza.....	18 €/pax
Magret de pato con salsa de uvas y cebollitas glaseadas.....	22 €/pax
Carrilleras a la vainilla con patatas paja.....	20 €/pax
Pularda en pepitoria con puré de manzana.....	15€/pax

POSTRES

Sopa de lima con fruta fresca.....	4 €/pax
Bandeja de dulces variados.....	4 €/pax
Bandeja mignardides para el café.....	4 €/pax
Brownie con helado de vainilla.....	6 €/pax
Arroz con leche con teja de naranja.....	5 €/pax

*Servicio mínimo para factura de 200 €
Recogida en nuestro obrador de cocina
Gastos de envío 50 €
Envío a domicilio gratuito a partir de factura de 300 €*

El servicio para llevar, no incluye los cocineros. Se entregará el pedido en material desechable para que el cliente caliente/enfríe y emplate en su propia vajilla, o en bandejas desechables aportadas por el catering.