

PLATOS NAVIDAD 11-12

ENTRANTES

Crocanti foie _____	1,20 €
Canapé de milhojas de manzana con foie __	1,20 €
Crepes de pollo al curry _____	0,95 €
Crepes de puerros y gambas _____	0,95 €
Crepes de lombarda con queso de cabra __	0,95 €
Blinis con salmón, mújol y nata agria ____	0,90 €
Pastela de pichón _____	1,50 €
Tartaleta de bavaria con cebolla confitada _	1,05 €
Lascas de jamón ibérico bellota (200 gr) __	36,00 €
Cucharita de tartar de atun _____	1,50 €
Miniquiche de morcilla y pera _____	1,00 €
Pirámide de foie con tostaditas _____	20,00€
Hojaldre de camembert con frambuesa ____	21,40€
Bandeja Japonesa (Sushi y maki) _____	34,30 €

Sopas y Cremas: 22,40 €/ litro

Crema de trufa
Delicia de bogavante con bisque de carabineros**
Menestra de setas con consomé
Crema de castañas con tempura de vieira

Verduras: 13,30 €/ persona

Menestra de bogavante***
Crepes de verduritas con crema de almejas*
Lasaña de espinacas y txangurro (min. 6 personas)*
Berenjena y calabacin con viera a la plancha y aceite trufa

Pasteles: 58,75 €/ ud

Pastel de boletus y langostinos con tapenade
Vol au vent de marisco con salsa de vino de rueda
Milhojas de manzana con foie



Acompañamientos para 10 personas: 30 €/ ud

Patatas a la crema*
Boletus; Marron glace;
Frutos secos (pasas, ciruelas, orejones, piñones...);
Cebollitas glaseadas; Compota de manzana y ciruelas
Patatas paja; Arroz con pasas y piñones
Hojaldritos; Gelatina y huevo hilado

- * Si lo quisiera en pirex el precio incrementaría 20 €
- ** El precio del plato se incrementa en 3 €/ persona
- *** El precio del plato se incrementa en 9 €/ persona
- **** Si los desea cortados se incrementarán 20 eur

Carnes y aves: 15,40 €/ persona

Cordero relleno de setas y foie (min. 6 personas)
Rollitos de perdiz
Corzo con salsa de grosellas
Solomillo a la broche
Magret de pato relleno de foie
Capón relleno de piñones con frutos rojos
Picantones rellenos (minimo 3 personas)



Aves de Navidad (Pieza sin cortar)****

Pavo trufado 18- 20 rac - 180 €(se toma frio)
Pavo al champagne 15-17 rac - 85 €
Pularda del Laurel 6 rac - 80 €
Pularda rellena 10-12 rac - 125 €
Pavo relleno 18-20 rac - 170 €



Pescados: 20 €/ persona

Rape alangostado (se toma frio)
Lomo de rape gratinado con trigueros
Lubina acompañada de crema de erizos**(min 8 personas)
Cola de merluza con salsa de boletus**
Besugo al horno***(min 8 personas)

Postres: 33* €/ ud. (6 personas)

Tocino de cielo con crema de yogurt
Bavaroisse de turrón
Tronco de Navidad
Tronco de Navidad relleno de nata con fresas
Saint Honore**
Tarta de castañas **

- Bandeja de dulces de navidad 50 ud (bolitas de coco, turrón, chocolate crujiente, frutos secos)
- Los platos incluyen portes, hasta 30 km del centro de Madrid, para pedidos de más de 200 €
- Los precios No incluyen el 8% de IVA - (Los precios podrán sufrir variaciones según las fluctuaciones del mercado)