

**PLATOS OTOÑO-INVIERNO 08-09**

**Sopas y Cremas: 5,20 €/ persona**

Crema senegalesa  
Sopa de pescado a la Donostiarra  
Crema de puerros con higos y foie  
Hongos salteados con patatitas nuevas en su caldo  
Crema de espárragos con iglú de queso fresco  
Crema templada de calabaza con chip de manzana  
Lentejas con foie  
Delicia de centollo con bisque de carabineros\*  
Crema de pimientos con cigalitas\*  
Menestra de setas con consomé

**Verduras: 12,00 €/ persona**

Menestra de bogavante\*\*  
Alcachofas rellenas de habitas con jamón  
Timbal de calabacín y tomate confitado con queso de cabra y piruleta de parmesano  
Menestra de verduras a la bilbaína con jamón  
Pimientos rellenos de hongos y langostinos  
Tempura de judías verdes, cebolleta y zanahoria  
Brick de pisto con huevito de codorniz  
Ensalada templada de vieiras y judías verdes\*  
Alcachofas y vieiras con salsa holandesa

**Carnes y aves: 18,00 €/ persona**

Solomillos con chips de manzana y cus cus  
Solomillo a las cuatro pimientos con risotto de trufas  
Solomillo Wellington con setas y cebollitas confitadas\*  
Cordero relleno de setas y foie con tatín de manzana y puré de castañas\*  
Jabalí a la antigua acompañado de risotto de calabaza  
Rollitos de perdiz con patatas paja  
Solomillo a la broche con calabacines rellenos de pisto  
Confit de pato al oporto con hojaldre de foie con cebolla confitada  
Presa ibérica con pure de membrillo acompañado de torrija de queso de cabra  
Poularda del Laurel con compota de manzanas, ciruelas y hojaldres  
Solomillo de Venado al PX con migas caramelizadas  
Codornices rellenas de foie con patatitas paja y cebollitas francesas  
Capón relleno de piñones con coulis de frutos rojos acompañado de hojaldrito y boletus  
Milhojas de patata y rabo de toro  
Estofado con piñones y patatas a la crema  
Faisán a la crema con ravioli de setas



**Huevos, Arroces y Pastas: 11,00 €/ persona**

Crepes de setas y foie  
Huevos encapotados  
Huevos estrellados con jamón  
Lasaña de verduritas  
Canelones de txangurro con crema de espinacas  
Ravioli de setas con salsa de foie y trufas  
Chipirones a la plancha con fideua negra\*  
Pasta fresca con rape y almejas\*  
Risotto de marisco  
Lasaña de trigueros con salsa holandesa

**Pasteles y Hojaldres: 11,00 €/ persona**

Tatín de manzana con foie\*  
Hojaldre del pescador\*  
Pastel de verduras a la crema  
Milhojas de trigueros con gambas  
Brick de bacalao  
Pastel de berenjenas con crema glaze  
Ensalada de foie con piruleta de uva\*

**Platos únicos: 21,00 €/ persona**

Cocido madrileño  
Lacón con grelos  
Judías blancas con perdiz

**Pescados: 22,75 €/ persona**

Mero a la plancha con galleta finísima de tomate y ajo confitado  
Envueltos de lechuga con bogavante y su bullabesa\*\*  
Rape con juliana de calabacín y jamón ibérico con arroz negro con pasas y almendras  
Merluza con arroz caldoso y almejas\*\*  
Cola de merluza con salsa de boletus\*\*  
Merluza con salsa de berberechos y patatitas paris \*\*  
Merluza con chipirones\*  
Dorada a la sal acompañada de salsa holandesa y risotto de remolacha  
Atún a la plancha con marmitako\*  
Lubina acompañada de erizos\*\* (mínimo 8 personas)  
Chipirones en su tinta rellenos de borrajas  
Ragout de bogavante con pasta y juliana de trufa

**Postres: 5 €/ persona**

Frutos rojos con vainilla, menta y chocolate  
Piña colada  
Frutas en tulipa  
Crujiente argentino  
Arroz con leche caramelizado  
Tocino de cielo con crema de yogurt  
Mousse de chocolate negro con trufa y avellana  
Tres chocolates  
Tarta finísima de manzana con helado de vainilla  
Brocheta de fruta a la plancha con crema inglesa  
Brazo de gitano  
Hojaldre templado de frutos rojos  
Bavaroisse de limón con macedonia de frutas  
Crumble de manzana y fresas con sorbete de frambuesa

\* El precio del plato se incrementa en 3 €/ persona

\*\* El precio del plato se incrementa en 6 €/ persona

Los platos No incluyen servicio de cocina.

**Platos que necesitan servicio de cocina**

Esta tarifa anula todas las anteriores de platos Otoño-Invierno. Fecha inicio 01/10/2009

Los precios No incluyen el 7% de IVA - (Los precios podrán sufrir variaciones según las fluctuaciones del mercado)