

MENÚ'S NAVIDEÑO'S

Para los días 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero

menú

entrante

- Cardo en salsa de almendras y vieira
- Ensalada de langostinos con jamón de pato, foie y naranja.
- langostinos en salsa marinera de azafrán.
- Lingote de mousse de perdiz escabechada, confitura de pera y sésamo.
- Espárragos con gratinado de pulpo.
- Vieira gratinada rellena de marisco.

principal

- Bacalao confitado en crema de piquillo.
- Corvina asada con lombarda, pasas, piñones y berberechos.
- Merluza rellena de boletus y queso, con almejas en salsa verde.
- Roast beef (ternera asada) mechado con patata rota y cebollitas glaseadas.
- Hojaldre de solomillo Ibérico relleno frutas, pasas y champiñón.

postre

- Esfera de chocolate, nata y turrón.
- Peras al vino.
- Mousse de chocolate blanco con costrones de turrón.
- Tiramisú de fresa.

caja aperitivos

- Viruta de la matanza.
- Ferrero de foie.
- Láminas de pulpo, patata rota y crema de pimentón.
- Canutillo de cecina, foie y membrillo.
- Anguila ahumada con queso y pera.
- Mousse de salmón, langostinos y dulce de huevo.
- Pastel de marisco, muselina de guacamole y rabanitos.
- Tartar de perdiz escabechada, gelee de tomate y cebolla morada.

precio

- Menú de un Entrante, Principal y Postre: 25 €.
- Menú de dos Entrantes, Principal y Postre: 29 €.
- Menú de tres Entrantes, Principal y Postre: 33 €.
- Caja aperitivos con 26 unidades: 22 €.
- Caja Ferrero de foie con 8 unidades: 6 €.

RESERVAS: 975211679 GRUMER CATERING

La recogida de los menús se hará el día 24 y 31 a las 14 horas en el local de Soria y cocina central de Almazán.

