

NAVIDAD 2010

TERRINA DE SALMÓN

Mousse de queso fresco con salmón, recubierto de salmón. Un delicatessen exquisito para degustar como aperitivo o entrante.

21 €

PIÑA DE LANGOSTINOS

Media piña rellena de cóctel de langostinos, carne de Cangrejo, juliana de lechuga, y cuadraditos de piña, todo ello en salsa rosa.

20 € (4 personas aprox.)

LOMO DE SALMÓN

Cubierto de muselina al Eneldo forrado de hojaldre.

40 € (4 personas aprox.)

LUBINA HOJALDRADA RELLENA DE CREMA DE MARISCO

Lubina sin espinas, rellena de una muselina de espinacas y crema de marisco forrada de hojaldre.

36 € (4 personas aprox.)

MEDALLÓN DE HOJALDRE CON LOMO DE CARNE ROJA

Cebolla confitada, reducción con Pedro Ximenez y queso.

16 € (medallón individual)

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

Con un salteado de setas y paté de Jabugo envuelto en hojaldre.

36 € (4 personas aprox.)

POLLO RELLENO

Asado relleno con dátiles, ciruelas, nueces, y almendras. Semideshuesado con un toque de coñac. Ideal para tomar caliente acompañado de puré de castañas o manzana, o para tomarlo en frío como fiambre acompañado de huevo hilado.

60 € (8 personas aprox.)

Encargos para el día 24 de Diciembre..... Hasta el día 22 de diciembre
Encargos para el día 31 de Diciembre..... Hasta el día 29 de diciembre