



## MENUS CELEBRACIONES 2011

Puede confeccionar el menú para su celebración eligiendo un entrante, un segundo, un principal y un postre, café y bodega por **35,00 €** ( I.V.A. Incluido)

### ENTRANTES

Ensalada de bacalao confitado con su pil-pil  
Ensalada de pulpo escabechado con taco de patata y bouquet de hierbas  
Hojaldre relleno de setas y langostinos  
Milhojas de berenjena y ternera con queso de cabra

### SEGUIMOS

Crema de calabaza con queso de cabra y ahumado frito  
Crema de marisco con gambas y virutas de huevo  
Verduritas salteadas y gratinadas con queso  
Arroz negro con chipirones, espárragos trigueros y ali-oli

### SELECCIÓN DE NUESTRO CHEF

(\*) Solomillo a la plancha con verduritas y patata panadera y salsa  
(acompañado de salsa queso picón Bejes-Tresviso, setas, vino de Oporto)  
(\*) Lechazo de Castilla asado con patata panadera y ensalada verde  
Merluza en salsa verde con gambas y almejas  
Lubina a la plancha con refrito de gambas al ajillo  
Escalopines de solomillo rellenos de setas con salsa de pimientos

### PARA TERMINAR, UN BUEN POSTRE

Torrija de sobao pasiego caramelizado con helado de vainilla  
Brownie de chocolate con helado de leche merengada  
Tarta de queso  
Tarta de toffee, chocolate y nueces con helado de fresa  
Brazo gitano relleno de crema y helado de café

Café o Infusión

Agua de Solares

Rosado Lambrusco Dell'Emilia (Región de Emilia-Italia)

Tinto Crianza Solar de Samaniego (D.O.Rioja)

Copa de Cava Freixenet Brut Barroco

**(\*) SUPLEMENTO SOLOMILLO o LECHAZO 6,50 € PERSONA.**

- Podemos hacer otro tipo de Menús si usted lo necesita.

Información y reservas Tel. 942 521313