

MENÚ ALMUERZO O CENA

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Por favor, componga su menú eligiendo un primer plato,
un segundo plato y un postre.

SELECCIÓN DE VINOS

Nuestros menús incluyen una cuidada selección de vinos detallada en los mismos.
Gema Vela, nuestra sumiller le propone además las siguientes sugerencias:

La Poda

Suplemento por persona: 4,50 €

Fuente Elvira Verdejo
D.O. Rueda
Páramo de Guzmán Crianza
D.O. Ribera del Duero

El Cuajado

Suplemento por persona: 6,90 €

Mas Pons Chardonnay
D.O. Penedés
Viña Lanciano Reserva
D.O. Ca. Rioja

La Vendimia

Suplemento por persona: 9,50 €

Lagar de Costa Albariño
D.O. Rias Baixas
Raíz Reserva
D.O. Ribera del Duero

MENÚ ALMUERZO O CENA

LISBOA

Primeros Platos

Sopa de marisco
Crema de Torta del Casar con uvas verdes y almendras tostadas
Menestra de verduras a la Navarra
Ensalada “Caprese” con vinagreta balsámica y piñones

Segundos Platos

Panaché de chipirones y langostinos, patata al aceite de oliva virgen
Vieiras a la plancha con crema de patata y yema de erizo de mar
Carrillera de ternera con crema de zanahorias y sésamo tostado
Rulo de cordero con su jugo y verduras glaseadas

Postres

Pastel de almendra con crema de orujo de hierbas
Cuajada con miel y frutos rojos
Mousse de chocolate con crema ligera de especias
Café, infusiones y mignardises

Vinos

Castillo de Perelada Blanc de Blancs - D.O. Ampurdán
Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Precio por persona :90 € IVA incluido
Servicio de camarero incluido

MENÚ ALMUERZO O CENA

CARCASSONNE

Primeros Platos

Gazpachuelo de sandía y fresones y polvo de pistachos
Espárragos trigueros a la plancha con holandesa de cardamomo
Ensalada de mango, jamón de pato ahumado y nueces
Escalibada de verduras, bacalao confitado y bouquet de lechugas tiernas

Segundos Platos

Suprema de dorada a la espalda con bilbaína ligera
Lomo de merluza relleno de txangurro a la gallega
Presa de cerdo ibérico, salsa de miel de acacias y caviar de berenjena
Osso bucco de ternera a la milanese

Postres

Tarta Opera
Ligero de avellanas con coulis de frutos rojos
Milhojas Ritz con salsa de azahar
Café, infusiones y mignardises

Vinos

Castillo de Perelada Blanc de Blancs - D.O. Ampurdán
Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Precio por persona : 102 € IVA incluido
Servicio de camarero incluido

MENÚ ALMUERZO O CENA

MADEIRA

Primeros Platos

Ensalada de pulpo a la parrilla, patata nueva y mayonesa de pimentón
Carpaccio de langostinos, emulsión de maíz dulce y pipas de calabaza
Terrina de hígado de pato, plátano caramelizado y perlas de Casta Diva
Pasta fresca rellena de ricotta, aceite de tartufo, calabaza y nueces

Segundos Platos

Lomo de bacalao, pisto manchego y jugo de carne
Rape gallego en “osso bucco” en salsa verde con guisantes
Taco de lomo de buey, bolas de calabacín, zanahoria, cebolletas y reducción de Rioja
Pularda rellena de setas de temporada y salsa de moscatel

Postres

Mousse de queso y miel con salsa de frambuesa
Crema de vainilla tostada con nueces caramelizadas
Tarta “Selva Negra” con salsa de cerezas

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Castillo de Perelada Blanc de Blancs - D.O. Ampurdán
Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Precio por persona : 114 € IVA incluido
Servicio de camarero incluido