

SUGERENCIAS FIESTAS NAVIDEÑAS

ENTRANTES (Para 2 ó 6 personas)

Bandeja de ahumados con huevo hilado (Salmón, bacalao y anchoas ahumados, salmón marinado, corazones de alcachofas y pepinillos.)	12 €	35 €
Hojaldre de pimientos asados con ventresca.		18 €
Hojaldre de verduras asadas con queso caramelizado.		18 €
Brazo de salmón relleno.	8 €	22 €
Brazo de foie en espiral con yema caramelizada.	8 €	20 €
Piña rellena de langostinos, cangrejo y salmón.		22 €
Quiche Navideña (varias clases) Dos tamaños: 1.200 gr. o 1600 gr.	22 €	28 €
Bandeja de Canapés Inglés 12 ud.		15 €
Lomo ibérico de bellota con huevo hilado. (150 gr. ó 300 gr.)	12 €	20 €

PESCADOS

- ✓ **Merluza de pincho de La Coruña al horno, rellena con langostinos. Guarnecida de verduras asadas y patatas panaderas.** 22 € ración
- ✓ **Pieza de Merluza para 3 raciones** 60 €

CARNES

- ✓ **Paletilla de lechal Churra de Castilla con patatas.** 29 €/Unidad
- ✓ **Medallón de solomillo de Buey D.O Guadarrama (250 gr.) con salsa Cumberland guarnecido con patatas panaderas.** 28 €
- ✓ **Solomillo de Buey D.O Guadarrama (550 gr.) al estilo Wellintong con salsa Cumberland guarnecido con patatas panaderas.** (Mínimo para 2 personas) 56 €

POSTRES. (Para 6 personas)

Roscón de Reyes ½ Kg.	17 €
Roscón de Reyes ½ Kg, relleno: nata, crema o trufa	25 €
Tarta de yema tostada.	22 €
Tarta de Queso con frambuesa.	22 €
Tarta Sacher.	22 €
Tarta San Marcos.	22 €
Piña de crema catalana al Cointreau.	22 €
Milhoja de frutos rojos.	22€
Tronco Navidad (nata o chocolate) con frutos rojos	22 €
Tronco tres chocolate belgas	22 €
Tarta de selva negra o blanca	20 €

VINOS

La Bailarina (D.O. vinos de Madrid) 100% Malvar 2 meses crianza en lías)	13 €
HLH EDICIÓN LIMITADA (14 meses en barrica. D.O. Rioja)	14 €
CYGNUS SELECCIÓN ROSÉ (D.O. Cava)	12 €

**Nochebuena y Navidad:*

- Encargos de Carnes y Pescados hasta el 22 Diciembre 2020 (20h.)
- Recogida de menú el 24 de Diciembre de 16h a 18 horas.
- Eligiendo TRES platos de grupos DIFERENTES, se entregará un HLH EDICIÓN LIMITADA. **SIN CARGO.**

**Para Nochevieja y Año Nuevo.*

- Encargos de Carnes y Pescados hasta el 29 de Diciembre(20h.)
- Recogida de menú el 31 de Diciembre de 16h a 18 horas.
- Eligiendo TRES platos de grupos DIFERENTES, se entregará un Cava CYGNUS SELECCIÓN ROSÉ **SIN CARGO.**

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

Roscón de Reyes.	34 €/ Kg.
Ingredientes naturales, elaborado de manera artesana en Luzón durante más de 80 años	
Mazapán	32 €/Kg.
Figuritas Navideñas de siempre, con y sin yema. Calidad suprema, elaborado con almendra Marcona.	
Turrónes.	32 €/Kg.
Girliche, de coco, jijona, sin azúcar, Chocolates, Ruby, Leche Merengada, Caramelo. Con almendras nacionales, sin conservantes ni colorantes.	
Polvorones.	24 €/Kg.
Elaborados exclusivamente con avellanas, almendras nacionales recién tostados.	
Empiñonados	48 €/Kg.
Mazapán envuelto de piñones de Pedrajas, ¡Los mejores!	
Girliche	32 €/Kg.
Caramelo en almendras Marcona enteras recién asadas	
Marrón Glacé	84 €/Kg.
Castaña de los Alpes confitada y glaseada.	
Pastelitos Gloria/ Yemitas	32 €/ Kg.
Yema envuelta en mazapán horneado con canela.	
Sopa de almendra. (100 gr.)	2.90 €
Bombones	44 €/ Kg.
Trabajados diariamente con el mejor chocolate belga (Callibaut)	
Anguilas de mazapán.	Desde 21 € a 90 €
Elaboradas de la manera más artesanal, transmitida de generación en generación. Rellenas de yema batata	

- **Recomendamos encargar con antelación.**
- Gracias y felices fiestas.**