



APERITIVO

Jamón ibérico con picos

Quiche de melocotón y emmental

Pastelitas de pollo y almendras

Queso manchego curado con nueces y regañás

ALMUERZO I

Crema de Trigueros con huevas de trucha

Lubina al horno con chips de espinacas, pasas y piñones

Tarta crujiente de dulce de leche

Persona de cocina

ALMUERZO II

Tartare de salmón con vinagreta de tapenade y albahaca

Carrilleras de ibérico con cebollitas al cava, puré de brócoli y alioli de trufa

Crujiente de frutos rojos

Persona de cocina



ALMUERZO III

Milhojas de crêpes con boletus
Rape a la naranja relleno de muselina de gambas con tagliatelle verde

Tatín de manzana con crema inglesa

Persona de cocina

ALMUERZO IV

Bisque de carabineros con tempura
Solomillo a la brêche ,compota de cebolla y pasas patatitas y verduritas glaseadas

Tartita de queso con arándanos

Persona de cocina

Servicio de camareros

VINOS A CONCRETAR POR EL CLIENTE



ENTRADAS

Bomba de crêpes rellenas de salmón al eneldo/ de Boletus...

Canelones de setas y perdiz

Caracolas de pasta rellenas de espinacas, bacon y mascarpone

Carpaccio de bacalao con tomate al orégano y tapenade

Cous cous con brochetas de pollo y verduras de temporada

Cous cous de salmonetes

Crêpes rellenas de setas y gambas con salsa de crustáceos

Crêpes rellenas de trigueros y mascarpone

Huevos en brioche con setas y foie

Lasaña de verduras de temporada y quesos

Menestra de verduras de temporada

Milhojas de bonito marinado con pimiento y tomate confitado

Milhojas de queso de cabra, tomate y berenjena y vinagreta de café

Milhojas de tomate con chatka, aguacate al aceite de albahaca

Pasta fresca con langostinos, setas y vinagreta de piñones

Pastel de cabracho con lollo rosso y salsa rosa

Pastel de puerros y gambas con salsa de crustáceos

Pastela marroquí de pollo con almendras / de marisco...

Risotto de setas con lascas mascarpone

Saquitos de crêps con ensalada, queso fresco y gambas salteadas

Tartar de atún rojo con aguacate y vinagreta de módena

Tartar de salmón con lollo rosso y vinagreta de tapenade



Vol-au-vent relleno de setas y gambas / trigueros y langostinos

CREMAS

Bisque de carabineros con tempura de verduras

Crema de boletus con chips de bacon

Crema de calabaza con huevas de mújol

Crema de espárrago blanco con virutas de foie

Crema de melón con virutas de almendra

Crema de tomate caliente al tomillo con buñuelito de mozzarella

Crema de tomate fría con mozzarella fresca y aceite de albahaca

Crema de trigueros con huevas de salmón

Gazpacho tradicional con su picadillo

Gazpacho de fresón

Salmorejo con virutas de jamón y huevo picado

Vichysoisse con cebollino

ENSALADAS

Ensalada de bogavante al aceite de trufa blanca

Ensalada de foie e higos con reducción de Pedro Ximénez

Ensalada de foie y manzana con reducción de Pedro Ximénez

Ensalada de jamón de pato y queso de cabra a la vinagreta de café



Ensalada de escarola, bacon, naranja, nueces y vinagreta de frambuesa

Ensalada de perdiz, manzana y tomate raf, vinagreta de módena

Ensalada con queso de cabra tibio e higos a la plancha

Ensalada de quinoa, aguacate y tomate

Ensalada de rúcula, pollo y guacamole

Ensalada de tacos de atún a la plancha con guacamole

Ensalada de tartar de salmón al aceite de albahaca

Ensalada tibia de lentejas, langostinos y vinagreta savoy

Ensalada de pasta con carabineros y juliana de verduras

Ensalada tibia de langostinos a la vinagreta de frambuesa

Ensalada tibia de salmón con habitas tiernas

PLATOS DE CUCHARA

Cocido completo con pelota y butifarra

Fabada asturiana

Lentejas con confit de pato

Pochas con almejas

Pochas con perdiz

Potaje de garbanzos y espinacas



CARNES Y AVES

Boeuf bourgignon con champiñones y cebollitas glaseadas
Carrillera de cerdo ibérico con ali-oli dulce y patatitas
braseadas
Codornices deshuesadas rellenas de foie y uvas, cebollitas
al cava
Confit de pato con salsa de frambuesa y peras al vino
Escalope de foie a la plancha con reducción de P.X
Faisán a las uvas con cebollitas glaseadas
Lomo de venado con manzanas asadas y cebollitas al cava
Lomo de cerdo relleno de ciruelas con puré de manzana
Lomo de venado marinado en hierbas aromáticas y rüsti de
patatas
Magret de pato con cebollitas glaseadas, compota de
manzana
Magrêt de pato relleno de foie, compota de cebolla y
huevo hilado
Pechugas de pavo al cava con rustí de patata y manzana al
horno
Pluma de cerdo ibérico con setas y jugo de soja
Poularda deshuesada rellena de frutos secos y salsa de
uvas
Presa de cerdo ibérico con puré de brócoli
Rabo de toro al vino tinto, con patatitas panadera
Roastbeef con patatas braseadas, compota de cebolla
Solomillo a la brêche con foie a la plancha y reducción de
P. X.
Solomillo de cerdo ibérico con peras a la reducción de P.X
Solomillo de ciervo con peras al vino y salsa de moras



Solomillo individual con duxelle de boletus envuelto en brick

Solomillo Strogonoff con basmati o cous cous y cebolla confitada con pasas

Villagodio con verduras plancha y patatitas braseadas

PESCADOS

Bacalao a la muselina de ajos y patatitas al vapor

Besugo a la espalda con patata panadera

Bonito con tomate

Filetes de lenguado al albariño con tagliattelle verde

Lomos de besugo con gajos de naranja caramelizada

Lomos de salmón al horno con escamas de calabacín

Lubina al horno con pasas, piñones y espinacas fritas

Merluza en salsa verde con almejas

Merluza braseada con juliana de verduras

Merluza fría al horno con pipirrana

Pieza de salmón entero cocido en cava con escamas de calabacín (mín 8- 10 pers)

Rape a la naranja con muselina de cigalas

Rape con setas y langostinos

Rodaballo a la ciboulette con verduritas plancha

Rodaballo estofado con nueces y patatitas caramelizadas

Salmón al horno con salsa de pimientos verdes



Tartare de salmón marinado con albahaca crujiente y tapenade

Todos los segundos platos van acompañados de sus respectivas guarniciones, que pueden ser, patatitas panadera, tomates a la provenzal, tomatitos cherry fritos, arroz basmati, asadillo de pimientos, patatitas braseadas, confitura de cebolla, higos braseados, setas salteadas, tiras de lasaña rebozadas, atadillo de judías verdes con bacon, patatitas rellenas de queso fresco, patatitas rellenas de mousse de foie....

POSTRES

Biscuit de higos

Carpaccio de fruta con cañas rellenas de crema y coulis de fresa

Crema quemada

Crêps con helado de chocolate

Crujiente de frutos rojos

Fondant de chocolate con salsa de menta

Manzana en tempura con toffee

Milhojas de chocolate con salsa de naranja

Mousse de limón al caramelo

Mousse de naranja con virutas de chocolate

Peras asadas rellenas de trufa

Semifrío de frutas del bosque

Tarta crujiente de dulce de leche

Tarta de melocotón al vino tinto



Tarta de nueces con salsa de chocolate

Tarta de queso y confitura de tomate

Tarta filo con chocolate

Tartita de manzana al calvados

Tatin de manzana con crema inglesa