

Comuniones

2017

MENÚ COMUNIONES



Todos nuestros menús incluyen entrantes a compartir al centro de mesa y tarta de nuestro obrador a elegir

Entrantes al centro de mesa

Chupito de gazpacho perfumado a la albahaca

Milhojas de salmón ahumado y queso fresco

Tabla de queso manchego y de cabra con nueces

Bastoncito de morcilla con manzana

Croquetitas de carabineros

Foie al PX sobre Pan de miel

Tartas de nuestro Obrador **a elegir

Tarta de chocolate San Marcos

Tarta de chocolate blanco

Tarta de Tiramisú

Tarta de yogurt con frutos rojo

Acompañadas con biscuit de fresa o biscuit de vainilla

Bodega

Monopole "SigloXXI" D.O. Rueda, Uva: Verdejo 100%

"Viña Real" D.O. Rioja, Uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

Agua mineral -Refrescos -Cerveza

Cava Raimat Grand Brut

Café y licores

MENU 1

Primero

Crema templada de espárragos blancos al vinagre de sidra con Quenelle de queso y membrillo

Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo

Principal

Lomo ibérico macerado en nuestra cocina sobre salsa de piña y juliana de verduras

Milhojas de ternera al aroma de trufa

MENU 2

Primero

Crêpes rellenos de Centollo, con crema de marisco y brandy

Ensalada de pintada con reineta y salsa de yogurt

Principal

Confit de pato al Oporto con de manzana y lombarda dulce glaseada

Merluza con holandesa de caviar de erizo de mar acompañada de graten de patata

MENU 3

Primero

Vol au vent relleno de merluza con tosta de gambas

Ensalada de foie y jamón de pato con salsa de frambuesa

Principal

Solomillo a la "Antigua" con patata Perdiz y zanahoria baby

Lomos de Lubina a la bilbaína con pimientos del piquillo y panaderas asados en nuestra cocina

MENU 4

Primero

Ensalada de salmón marinado y langostinos con salsa de eneldo

Tartar de atún rojo en cama de ralladura de ajitomate, aceite de hierbabuena y crujiente de patata

Segundo

Cordero asado al horno con ensalada verde y patatas panaderas

Tostón Negralejo con su compañía habitual

*****Menú compuesto de entrantes a compartir, 1 primero, 1 principal, tarta de nuestro obrador y bodega**

LOS PROTAGONISTAS: SU MENÚ

Empezamos con:

Croquetitas de jamón ibérico | Calamares a la romana

Mini pizzas | Palomitas de pollo con salsa BBQ

Y a elegir entre:

Chuletitas de cordero

Escalope de Ternera y sus chips

Cintas de pasta fresca con bolognesa casera

Postre

Tarta de comunión

Bebidas

Agua mineral y refrescos

MENU ESPECIAL***

ADULTO

Salmorejo cordobés (sin pan) al aceite de oliva

Rissoto de verduras al aroma de trufa

Brocheta de frutas y sorbete limón

INFANTIL

Ibéricos

Chuletitas de cordero con sus chips

Brocheta de frutas y sorbete limón

***MENUS DISEÑADOS PARA ALERGICOS, CELIACOS, Y/O VEGETARIANOS

www.negralejo.es

