

Comuniones

2018



PALACIO DEL
NEGRALEJO

Nuestros Menús

ENTRANTES

Jamón ibérico con picos

Chupito de *vichyssoise* con almendra laminada

Cuñas de queso manchego y de cabra con frutos secos

Croquetas cremosas de carabineros

Dados de salmón ahumado con mayonesa cítrica

TARTA DE NUESTRO OBRADOR, A ELEGIR

Tarta de *mousse* de frambuesa y pistacho

Tarta de chocolate blanco y negro

Tarta de *mascarpone* y cerezas negras

Mousse de café y *crocanti* de almendra

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

MENÚ 1

PRIMERO

Salmorejo cordobés, virutas de jamón ibérico y huevo de codorniz

Crema de *Boletus Edulis* con cremoso trufado y polvo de cecina

Lasaña de verduritas asadas, bechamel de idiazábal y *crumble* de parmesano

PRINCIPAL

Solomillo de ibérico a la plancha, hongos salteados a la trufa y salsa de vino dulce

Vol-au-vent relleno de merluza, setas y langostinos con salsa aurora

MENÚ 2

PRIMERO

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en salsa vizcaína

Ensalada de hojas verdes y ahumados con vinagreta de mango y mostaza

PRINCIPAL

Lubina a la plancha con salsa bilbaína, pimientos confitados y chips de ajo

Merluza en salsa verde con almejas, gambas y patatas confitadas

Cochinillo lechal confitado con patatas panadera y reducción de su jugo

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

MENÚ 3

PRIMERO

Ensalada de jamón de pato y virutas de *foie*, con compota de manzana y crujiente de *focaccia*

Tartar de atún rojo sobre tomate *raf* aliñado y mahonesa especiada

PRINCIPAL

Muslo de pato confitado con salteado de verduritas, manzana y salsa de frutos rojos

Cordero lechal asado tradicional al estilo de Negralejo

Solomillo de cebón, pastel cremoso de patata y salsa de vino tinto

Bodega

Monopole Siglo XXI D.O. Rueda, Uva: Verdejo 100%

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

Agua mineral -Refrescos -Cerveza

Cava Rimat Grand Brut

Café y licores

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

MENÚ DE LOS PROTAGONISTAS

-MENÚ INFANTIL MAYORES DE 4 AÑOS-

EMPEZAMOS CON...

Queso manchego e ibéricos
Montañita de ensaladilla rusa
Fingers crujientes de pollo
Croquetitas de jamón ibérico

Y QUE ELIJAN ENTRE:

Daditos de solomillo con salsa BBQ ****
Delicias de merluza con mahonesa casera****
San Jacobo casero****
**** acompañado de patatas fritas o ensalada

POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa
Chuches al centro de mesa y *"Champín"*

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, zumos

MENÚ DE LOS PROTAGONISTAS

-MENÚ INFANTIL MENORES DE 4 AÑOS-

ÚNICO PLATO A ELEGIR, ENTRE...

Canelones *bolognesa* gratinados con patata *souflé*

San Jacobo casero y patatitas

Daditos de solomillo y patatas fritas

Delicias de merluza y patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa.

Chuches al centro de mesa & “*Champín*”

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, zumos

PALACIO DEL
NEGRALEJO

MENÚ ESPECIAL****

ADULTO

Salmorejo cordobés (sin gluten) al aceite de oliva

Risotto de verduras al aroma de trufa

Brocheta de frutas y sorbete limón

INFANTIL

Ibéricos

Dados de solomillo con patatas fritas (sin gluten, ni salsas)

Brocheta de frutas y sorbete limón

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



PALACIO DEL
NEGRALEJO

www.negralejo.es

