

Otoño-invierno de la Cuina 2010

Menú del día

(MÁXIMO SEIS PERSONAS)

De martes a sábado en horario de comidas excepto festivos.

Para empezar (uno a elegir)

Ensalada de langostinos con frutos rojos, pipas y vinagreta de frambuesa
Ensalada de queso de cabra con tomate confitado, nueces, germinados y reducción de Módena
Crujiente de gambas con verduritas
Canelón de berenjena relleno de escalibada y bonito con aceite de albahaca y polvo de parmesano
Verduras en tempura con reducción de salsa de soja

Para continuar (uno a elegir)

Arroz meloso de la semana
Pescado de la semana
Hamburguesa de carne de buey del "Valle del Esla" con crema de mostaza
Solomillo de cerdo d.O. Teruel a la pimienta o roquefort

Para acabar (uno a elegir)

Mousse de chocolate blanco y negro
Tiramisú
Panna cotta de vainilla con salsa de chocolate
Mousse de queso con coulis de frutos rojos
Piña natural

El precio del menú por comensal, será de 15 € I.V.A. incluido.
El menú consta de un primero, un segundo y un postre por comensal.
La bebida no está incluida.
Solo se servirá por mesa completa.

Menú degustación

Para empezar (tres entrantes para compartir)

Ensalada templada de salteado de langostinos, panceta y piñones con vinagreta de su jugo
Ensalada de jamón de pato con queso de cabra, tomate confitado y caramelo de Módena
Espuma de foie con confitura de pétalos de violeta, caramelo de PX, almendras fileteadas y flor de sal
Envoltini crujiente de morcilla con crema de chalotas y confitura de naranja
Piruleta crujiente de queso de cabra y pimiento asado
Coca de pulpo a la gallega, gratinada al horno con all i oli
Croqueta de buey de mar
Alcachofas crujientes con crema de marisco

Para continuar (un segundo a elegir)

Lomo de bacalao con all i oli gratinado al horno, aceite de ñora y polvo de pimentón de la Vera
Suprema de merluza con vichyssoise de verduritas y langostinos caramelizados
Solomillo de ternera con crema de setas y crocant de pistachos
Paletilla de cordero confitada con reducción de su jugo
Carrillada de cerdo ibérico confitada con compota de manzana y reducción de Cabernet Sauvignon y frutos del bosque

Para acabar (un postre a elegir)

Carajillo de ron
Malibú con piña y sorbete de coco
Sopa de queso con sorbete de frambuesa
Fondant de chocolate negro con helado de vainilla
Mousse de chocolate negro selvático 70% de cacao con coulis de frutos del bosque
Sinfonía de postres

El menú consta de tres entrantes para compartir, un segundo y un postre.
Solo se servirá por mesa completa, un mínimo de dos personas y un máximo de diez.
El precio será de 30 € por persona, I.V.A. incluido.

Menú domingos y festivos

Para empezar y compartir (tres entrantes para compartir)

Ensalada de langostinos y frutos rojos con pistachos y vinagreta de frambuesa
Ensalada de queso de cabra con nueces, tomate confitado y reducción de Módena
Mousse de foie con sus tostas y confitura de pétalos de violeta y mango
Coca de aceite con tomate, jamón de d.O Teruel y aceite de oliva virgen
Croqueta de bacalao con pipas y crema de pimiento rojo
Cazuelita de pulpo a la gallega gratinada con all i oli
Pastel de escalibada gratinado con queso de cabra

Para continuar (uno a elegir)

Crujiente de gambas con crema de marisco
Pescado de la semana
Solomillo de cerdo ibérico con crema de setas y crocant de pistacho
Arroz meloso de chipirones y setas

Para terminar (uno a elegir)

Mousse de chocolate blanco y negro
Tiramisú
Mousse de queso con coulis de frutos rojos
Panna cotta de vainilla con salsa de chocolate
Piña natural

El menú consta de tres entrantes para compartir, un segundo y un postre
El precio será de 23 € por persona, I.V.A. incluido.

Menú pica-pica

Para empezar (cuatro a elegir para compartir)

Ensalada templada de salteado de langostinos, panceta y piñones con vinagreta de su jugo
Ensalada de jamón de pato con queso de cabra, tomate confitado y caramelo de Módena
Espuma de foie con confitura de pétalos de violeta, caramelo de PX, almendras fileteadas y flor de sal
Envoltini crujiente de morcilla con crema de chalotas y confitura de naranja
Piruleta crujiente de queso de cabra y pimiento asado
Coca de pulpo a la gallega, gratinada al horno con all i oli
Croqueta de buey de mar
Alcachofas crujientes con crema de marisco

Para acabar (uno a elegir)

Carajillo de ron
Malibú con piña y sorbete de coco
Sopa de queso con sorbete de frambuesa
Fondant de chocolate negro con helado de vainilla
Mousse de chocolate negro selvático 70% de cacao con coulis de frutos del bosque
Sinfonía de postres

Los cuatro entrantes se servirán en el centro de la mesa. Las cantidades serán proporcionales al número de comensales.
El menú se servirá por mesa completa un mínimo de dos personas y máximo de ocho sin excepciones.
El precio será de 22 € por persona, I.V.A. incluido.

Información y Reservas: 964 23 31 35 - 629 07 11 87

El contenido de esta carta es una idea original de FERNANDO MOLINA GIL

La Cuina de Fernando 2002-2010