

MENÚS DE NAVIDAD 2017

MENÚ "PAZ"

Incluye 1 jarra de cerveza por cada 2 personas o una botella de vino por cada 3 personas cosecha (Rioja o Rueda) o 2 refrescos por persona

Aperitivo de bienvenida:

Degustación de ibéricos con pan y tomate

Entrantes: (a elegir uno por persona o degustación)

Ensalada Julio Cesar: Lechugas variadas, salsa cesar ligera de anchoas, queso parmesano, pollo a la parrilla, frutos secos, semillas de amapola, y crostones

Risotto mediterráneo con jamón ibérico

Timbal de berenjenas con jamón york y queso

Ñoquis de patata violeta sobre salsa de calabaza con tomatitos cherry.

Veganos o con queso

Segundo plato: (a elegir uno por persona)

Pollo Thai: Daditos de pollo cocinado en yogur, lemongrass, jengibre, y especias thai, acompañado con arroz basmati

Hamburguesa de ternera Retinta con crujiente de queso brie, confitura de tomate, en pan de cristal, mostaza antigua, nuestro ketchup y patatas fritas

Carne al estilo argentino (entraña y lomo) con salsa de queso azul y arándanos y patata al rescoldo

Bacalao con aromas del caribe (leche de coco, gambas y cilantro) y acompañado de batata

Degustación de nuestros riquísimos postres caseros:

Surtido navideño. **Carpaccio** de piña con helado de yogur e infusión de miel y menta. **Tarta** de limón. **Brownie** con helado de dulce de leche. **Tiramisu**.

Migas de panetone sobre helado de pistacho

Copa de espumoso para brindar o sidra de nueva expresión

28,50€

MENÚ "FELICIDAD"

Incluye barra libre de cerveza, sangría o refrescos, o una botella de vino cosecha por cada 3 personas (Rioja, Rueda o Rias Baixas).
Comienza con todos los comensales sentados y termina cuando salen los postres.

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos con pan y tomate

Entrantes: (a elegir uno por persona o degustación)

Ensalada Italo-mex: Crema de burrata (stracciatella), tomates confitados, crispis de tomate, guacamole, crema de anchoas y pesto de albahaca

Sartén de mejillones en salsa de albariño

Pastela Marroquí con aromas del desierto: rellena de pollo, con ras el hanout, almendras y uvas pasas

Milhojas de mousse de foie de pato caramelizado con gelatina de batata y queso de cabra

Quesadillas rellenas de pulpo a la gallega acompañadas de guacamole

Segundo plato: (a elegir uno por persona)

Tataki de atún con costra de sésamo negro y blanco, rúcula, cebolla caramelizada y confitura de tomate o **Bacalao con aromas del caribe**

Confit de pato con hummus, aceite de sésamo y sésamo negro

Tagliatta de lomo con milhojas de patata, chimichurri, salsa de queso azul y fresas

Cachopo de ternera relleno de queso emmental, champiñones y jamón serrano.

Como guarnición pimientos de Padrón y patatas

Cochinillo asado y deshuesado sobre patatas con su crujiente, en salsa de mostaza y miel y puré de manzana

Degustación de nuestros riquísimos postres caseros:

Surtido navideño. **Carpaccio** de piña con helado de yogur e infusión de miel y menta. **Tarta** de limón. **Brownie** con helado de dulce de leche. **Tiramisu**.

Migas de panetone sobre helado de pistacho

Copa de espumoso para brindar o sidra de nueva expresión

35€

PREGÚNTANOS POR OPCIONES PARA VEGETARIANOS



Con 2 Fogones

San Bernardino, 9

91 559 63 26

c2f@condosfogones.com