

MENU "PAZ"

Aperitivo de bienvenida: Carpaccio de cecina de León con tomate, regañás y alcaparras

Entrantes (a elegir uno por persona):

Ensalada Passionata: con jamón de pato, peras, cherrys, helado de mango y dátiles

Causa Mad-Limeña: Fusión ensaladilla - causa limeña).

patatas violeta, aguacate, langostinos, zanahoria, alioli de ají limo y ají amarillo.

Rollitos vietnamitas de pollo y plátano al curry con salsa nuoc cham

Tabla Crujiente: Tempura de queso brie, Croquetas de jamón, y samosas de verduras todo acompañado con nuestras salsas para dippear

Arroz al carbón con ibéricos presa y secreto ibérico con un toque de azafrán

Segundo plato: (a elegir uno por persona)

Carne al estilo argentino: Lomo alto y entraña, (250 grs.), con patatas, chimichurri y salsa de queso gorgonzola y arándanos.

Confit de pato con frutos rojos y nuestro mix de batata y calabaza

Presa ibérica con cebollitas confitadas en garnacha y torta del casar

Tataki de atún: con sésamo, cebolla caramelizada y confitura de tomate

Pollo Indio: Taquitos de pollo macerados en yogur y tandoori acompañados de arroz basmati y anacardos

Degustación de nuestros riquísimos postres caseros.

Copa de espumoso para brindar y surtido navideño.

Incluye 3 bebidas por persona (cerveza, refrescos, copa de vino Rioja, Rueda o Rias Baixas)

32€



Feliz 2023



MENUS DE NAVIDAD 2022

con todo incluido!

MENU "FELICIDAD"

Aperitivo de bienvenida: Carpaccio de cecina de León con tomate, regañás y alcaparras

Con el Menú Felicidad puedes elegir los platos del menú Paz si te gustan más.

Entrantes (a elegir uno por persona):

Ensalada de burrata tomates confitados, crispis de tomate, guacamole, crema de anchoas y pesto de albahaca

Alcachofas Naturales: A la parrilla con escamas de sal maldon y mojo rojo

Quesadillas rellenas de pulpo a la gallega con nuestras salsas

Mousse de foie de pato caramelizado con gelatina de batata y queso de cabra

Mejillones con curry verde suave, cebollitas francesas y albariño

Segundo plato: (a elegir uno por persona)

Magret de pato, albaricoques rellenos de nuez, dátiles y manzanas glaseadas

Lomo Feroz: Brochetón de lomo de novillo y entraña con provoleta a la parrilla, patatas y chimichurri

Cachopo Clásico de jamón: relleno de queso provolone y emmental con topping de jamón, patatas gajo y pimientos de padrón

Milhojas de bacalao: con cítricos (yuzu, naranja y lemon grass) y leche de coco

Tataki de atún: con sésamo, rúcula, cebolla caramelizada y confitura de tomate

Dim Sum de rabo de toro: Saquitos rellenos de carne de rabo de toro con melaza de calabaza y germinados de alfalfa

Degustación de nuestros riquísimos postres caseros.

Copa de espumoso para brindar y surtido navideño.

Incluye barra libre de cerveza, sangría o refrescos, o una botella de vino por cada 2 personas (Rioja, Ribera, Rueda o Rias Baixas)

38€

CONSULTA INFO DETALLADA EN NUESTRA WEB
<https://condosfogones.com/menu-de-navidad/>
Consulta el menú vegetariano - vegano