

# MENÚS DE NAVIDAD 2018

## 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:

Ensaladilla rusa con ventresca

### Entrantes: (a elegir uno por persona o degustación)

**Ensalada anarquía:** kale, aguacate, quinoa, calabaza asada, remolacha, sésamo negro y queso feta

**Risotto al carbón** con ibéricos

**Quesadillas** con mousse de calabacín y bacon

**Huevos de corral** con hongos y aroma de trufa

### Segundo plato: (a elegir uno por persona)

**Pollo Pibil** con tortitas de maíz y arroz salvaje

**Hamburguesa** de ternera Retinta con crujiente de brie, confitura de tomate, 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 confitado** en miso con arroz salvaje

### Degustación de nuestros riquísimos postres caseros:

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

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

Ensaladilla rusa con ventresca

### Entrantes: (a elegir uno por persona o degustación)

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

**Risotto nero de sepia** con katsuobushi (bonito seco)

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

**Carpaccio de cecina** de león con tomate, lascas de manchego y alcaparras

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

### Segundo plato: (a elegir uno por persona)

**Taco de atún:** en costra se sésamo, con mango y algas rúcula, cebolla caramelizada y confitura o Bacalao confitado en miso con arroz salvaje

**Magret de pato** con frutos rojos y albaricoques

**Tagliatta de lomo alto** de novillo con milhojas de patata y chimichurri

**Cachopín de ternera** relleno de queso emmental, champiñones y jamón serrano. Como guarnición pimientos de Padrón y patatas

**Cochinillo asado** y deshuesado con peras al moscatel

### Degustación de nuestros riquísimos postres caseros:

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

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