

LISTA BASE DE PLATOS 2011-2012

PRECIOS PARA 8 PERSONAS

EUROS

CREMAS (2 LITROS PARA 8 PERSONAS)

* Bisque de mariscos _____	80
* Sopa fría de melón con langostinos o virutas de jamón al perfume de menta _____	70
* Crema de alcachofas _____	60
* Vichyssoise clásica o de pera _____	60
* Crema de espárragos y setas _____	60
* Crema de mejillones al perfume de azafrán _____	60
* Gazpacho de espárragos _____	60
* Ajo blanco cordobés con perlas de melón _____	60
* Consomé clásico _____	60
* Crema de guisantes y manzana _____	60

ENSALADAS

* Ensalada de bogavante _____	200
* Ensalada de judías verdes con foie y jamón de pato _____	100
* Ensalada de arroz al Curry con langostinos _____	80
* Ensalada con pato y naranja _____	80
* Ensalada de ahumados con verduras _____	90
* Ensalada verde con queso de cabra y cecina de León _____	80
* Ensalada verde con langostinos y fruta _____	90
* Ensalada de perdiz y alubias al estilo de Toledo _____	80
* Ensalada de canónigos con quesos, membrillo y aceite de nuez _____	70
* Ensalada de cus-cus con frutos secos y langostinos _____	70
* Ensalada con queso Gouda y frutas de temporada _____	70
* Ensalada de anchoas con queso azul y hojas verdes _____	70

ENTRANTES

* Salpicón de mariscos en nidos de judías verdes o en melón _____	150
* Cuajado de espárragos, gambas y bacalao ahumado _____	130
* Budín de pisto con salsa escalibada _____	90
* Budín de rape y langostinos _____	130
* Budín de lenguado y berros _____	110
* Budín de merluza y gambas _____	100
* Budín de calabacín y queso con salsa de pimientos rojos _____	90
* Budín de puerros y gambas _____	90
* Pastel de hongos _____	100
* Milhojas de langostinos y berros _____	110
* Milhojas de puerros con foie _____	110
* Calabacines rellenos de Foie _____	100
* Crêps de mariscos variados _____	100
* Crêps de bacalao al pil-pil _____	80
* Crêps de cardo a los tres quesos _____	80
* Cocktail de gambas _____	110
* Corazones de alcachofas con crema de puerros y gambas _____	90
* Pimientos rellenos de bacalao, merluza o rabo de toro _____	70
* Canalones de perdiz con salsa de setas _____	90
* Tarta de verduras al queso de Parma con salsa al Pedro Ximénez _____	80
* Lasaña de morcilla y puerros _____	80

PESCADOS

* Rollo de salmón con muselina y salsa de acederas _____	100
* Salmón relleno con jamón y gambas _____	110
* Salmón y bacalao ahumados con flan de espárragos _____	110
* Lubina de ración con dátiles _____	110
* Lubina en caldo corto con salsa mallorquina _____	200
* Lubina con salsa de pistachos y ajos confitados _____	200
* Lenguado en rollos rellenos de salmón ahumado o de gambas _____	180
* Mil hojas de bonito y piquillos _____	150
* Milhojas de pez espada con champiñones y albahaca _____	150
* Chipirones rellenos _____	120
* Lomos de dorada con avellanas _____	120
* Merluza con almejas en salsa de pimientos verdes _____	180
* Cola de merluza rellena _____	180
* Rape con langostinos y setas _____	200
* Rape alangostado _____	200
* Rape confitado con patatas _____	200
* Bacalao Club Ranero, Pil-pil o Riojana _____	110
* Lasaña de bacalao con cocochas de merluza _____	200

CARNES

* Solomillo Wellington	170
* Solomillo con reducción de aceto balsámico de Módena _____	165
* Solomillo de buey al Madeira _____	165
* Costillar de cordero en salsa de menta _____	150
* Cordero asado _____	150
* Cordero confitado a la miel con cous-cous o con cebollitas y setas glaseadas _____	150
* Roast-Beef clásico con sus salsas _____	120
* Cadera de buey con salsa de manzana _____	110
* Asado de ternera a la cazadora con salsa de frambuesa _____	110
* Cochinillo confitado con cous-cous _____	120
* cochinillo asado _____	120
* Ternera rellena con espinacas y requesón _____	110
* Goulash a la Húngara con pasta fresca o choucrut _____	110
* Solomillos de cerdo Ibérico Primavera _____	110
* Escalopines con champiñones y avellanas al vino de Marsala _____	110
* Escalopines de ternera rellenos con setas y trufa _____	120
* Ternera rellena clásica _____	100
* Pastel de ternera trufado _____	100
* Jamón braseado al Marraschino (7 kg. Aprox.) _____	175
* Carré de cerdo con ciruelas pasas _____	80
* Solomillo de cerdo en hojaldre _____	100
* Escalopines de Ibérico con queso y ciruela al Pedro Ximénez _____	110

AVES

* Capón con trufas al Champán relleno de manzanas y frutos secos _____	130
* Capón relleno de ternera y frutos secos _____	130
* Pavo trufado _____	130
* Pavo asado con puré de manzana (sin rellenar) _____	110
* Pavo relleno tradicional de Navidad _____	120
* Faisán al Madeira _____	130
* Poularda asada al Champán _____	130
* Solomillos de corzo rellenos de foie _____	130
* Pichones trufados con guarnición de frutos secos (5 pichones) _____	130
* Perdices estofadas al estilo de Los Yébenes (5 perdices) _____	150
* Codornices rellenas de higos y anacardos _____	100
* Pastela de codorniz (individuales) _____	100
* Foie-gras natural entero al Pedro Ximénez y mermelada de arándanos _____	110
* Pollo al Curry clásico con chutney de manzana y arroz con pasas y piñones _____	100
* Gallina Trufada con huevo hilado _____	120
* Pato con peras al vino tinto y especias _____	100
* Pato con manzanas y mermelada de naranja _____	100
* Picantones rellenos con cus-cus y uvas (5 picantones) _____	90
* Maigret de pato con salsa de frambuesa y chutney de manzana _____	100

GUARNICIONES *(sólo cuando acompañan a platos principales, 2 guarniciones máximo)*

* Puré de higos al jengibre _____	27
* Medallones de manzana rebozados _____	27
* Flanecitos de Mouse de verdura _____	27
* Arroz Basmati con pasas y piñones o especiado _____	27
* Cebollitas al Pedro Ximénez _____	27
* Patatas rellenas de queso _____	27
* Piquillos confitados _____	27
* Chutney de manzana _____	27
* Bolitas de patata con almendra _____	27
* Lombarda con especias y manzana o castañas	27
* Puré de batata especiado _____	27
* Calabaza asada con frutos secos _____	27
* Cous-cous al azafrán _____	27
* Higos agridulces _____	27
* Cebollitas y zanahorias glaseadas _____	27
* Patatas a lo pobre _____	27
* Huevo hilado _____	27

POSTRES

A) TARTAS

* De chocolate y avellana con salsa de caramelo _____	25
* Tatin _____	25
* De merengue de manzana _____	25
* De merengue Paulova _____	28
* De merengue Moka _____	25
* De merengue y marrón glaçé _____	30
* De chocolate tipo Brownie _____	25
* De fresas y nueces _____	25
* De limón _____	25
* De queso y frutos rojos o mermelada de frambuesa _____	25
* Saint- Honoré _____	40
* De trufa _____	25
* Rústica de manzana _____	25
* Brazo de gitano de naranja al perfume de azahar _____	25
* Brazo de gitano de frutas _____	25
* Milhojas de mango _____	28
* De mousse de chocolate _____	25
* Capuchina _____	25
* Tronco de Navidad _____	25
* Tarta tiramisú _____	25
* Brazo de gitano de chocolate y nata con bizcocho de chocolate _____	25

B) PASTELES (BANDEJAS DE 30 UNIDADES)

* Bandeja de pasteles surtidos _____	30
* Bandeja de Rusos (en meses de calor no los vendemos) _____	30
* Crêpes de dulce de leche _____	35
* Bandeja de leche frita _____	35