

## LISTA BASE DE PLATOS 2010

### PRECIOS PARA 8 PERSONAS

	EUROS
<b>CREMAS ( 2 LITROS PARA 8 PERSONAS)</b>	
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
 <b>ENSALADAS</b>	
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
 <b>ENTRANTES</b>	
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 _____	100
Cochinillo confitado con cous-cous _____	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 _____	110
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) _____	125
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 _____	22
Tatin _____	22
De merengue de manzana _____	25
De merengue Paulova _____	26
De merengue Moka _____	25
De merengue y marrón glaçé _____	30
De chocolate tipo Brownny _____	23
De fresas y nueces _____	23
De limón _____	23
De queso y frutos rojos o mermelada de frambuesa _____	23
Saint- Honoré _____	30
De trufa _____	24
Rústica de manzana _____	23
Brazo de gitano de naranja al perfume de azahar _____	23
Brazo de gitano de frutas _____	23
Milhojas de mango _____	26
De mousse de chocolate _____	24
Capuchina _____	26
Tronco de Navidad _____	26
Tarta tiramisú _____	26
Brazo de gitano de chocolate y nata con bizcocho de chocolate _____	23
Tarta San Marcos _____	26

### B) PASTELES (BANDEJAS DE 30 UNIDADES)

Bandeja de pasteles surtidos _____	30
Bandeja de Rusos _____	30
Crêpes de dulce de leche _____	35
Bandeja de leche frita _____	35

