

MENU COMUNIONES Nº1

2017

ENTRANTES:

- Ensalada de canónigos, jamón y micuit de pato con coulis de frutos rojos con cebolla caramelizada.
- Croquetas de ventresca de bonito y Gambas
- Huevos Camperos Rotos con Jamón Ibérico y Gulas
- Queso de Cabra templado sobre Pimiento de piquillo macerado con miel y Pedro Ximenez

-----XXXXXXXXXXXXX-----

Sorbete de limón

-----XXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

- LUBINA SALVAJE
- BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTOS
- ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA
- SECRETOS DE CERDO IBÉRICO

-----XXXXXXXXXXXXX-----

LA TARTA LA ELIGE USTED

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja

P.V.P. 40,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU COMUNIONES N º2

2017

ENTRANTES:

- Cogollos con anchoas artesanas
- lechuga de Roble con Pimientos de Piquillo Confitados
- Palmíto con Mousse de Queso
- Salmón y Bacalao Macerado
- Champiñones a la Plancha con virutas de jamón y foie
- Trigueros a la Plancha
- Gamba blanca a la plancha

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

DE SEGUNDO:

- LOMO DE LUBINA CON REFRITO DE AJITOS CON ACEITE DE OLIVA Y VINAGRE DE SIDRA

Y

- CHULETA DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

LA TARTA LA ELIGE USTED

ENTRE EL PESCADO Y LA CARNE SE SERVIRÁ UN SORBETE

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja

P.V.P. 50,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU COMUNIONES Nº 3

2017

ENTRANTES:

- Ibéricos de Bellota (jamón, chorizo, salchichón, lomo)
- Queso manchego curado
- Bombón de Foie de Pato con coulis de frambuesa y cebolla caramelizada
- Ensalada de Langostinos, aguacate, piña, mango y salsa de yogurt.
- Croquetas de ventresca de bonito y de gambas

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

DE SEGUNDO A ELEGIR UN PESCADO Y UNA CARNE

- LANGOSTINOS DOS SALSAS
- LUBINA AL ESTILO ÓRIO
- PALETILLA DE ASADO EN HORNO DE LEÑA
- ENTRECOT de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

LA TARTA LA ELIJE USTED

ENTRE EL PESCADO Y LA CARNE SE SERVIRÁ UN SORBETE

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja y blanco rueda

P.V.P. 50,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU COMUNIONES Nº 4

2017

ENTRANTES:

- Ibéricos de Bellota (jamón , chorizo, salchichón, lomo)
- Queso manchego curado
- Ensalada de Langostinos, aguacate, piña , mango y salsa de yogurt .
- Bombón de Foie de Pato con coulis de frambuesa y cebolla caramelizada
- Croquetas de ventresca de bonito y de gambas

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

DE SEGUNDO A ELEGIR UNA CARNE Y UN PESCADO

LOMOS DE MERLUZA A LA VASCA

LOMOS DE BACALAO CON BOLETUS Ó TOMATE

CHULETÓN DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA

PALETILLA DE LECHAZO ASADO EN HORNO DE LEÑA

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

LA TARTA LA ELIJE USTED

ENTRE EL PESCADO Y LA CARNE SE SERVIRÁ UN SORBETE

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja y blanco rueda

P.V.P. 55,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE.EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU COMUNIONES Nº5

2017

ENTRANTES:

- ANCHOAS ARTESANA SOBRE BASE DE TOMATE
- MICUIT DE PATO CON TOSTA DE PAN DE NUECES Y PASAS
- HUEVOS CAMPEROS CON BOLETUS Y GULAS
- QUESO MONTENEbro TEMPLADO, CON PIMIENTO DE PIQILLO CONFITADO CON MIEL

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

DE SEGUNDO A ELEGIR UNA CARNE Y UN PESCADO

- LOMOS DE MERLUZA A LA VASCA
- LOMOS DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE
- CHULETÓN DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA
- COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
- PALETILLA DE LECHAZO ASADO EN HORNO DE LEÑA
- SOLOMILLO DE TERNERA (salsa de roquefort, pimienta verde, foie)

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

LA TARTA LA ELIJE USTED

ENTRE EL PESCADO Y LA CARNE PONDREMOS UN SORBETE

CAFÉ Y LICORES

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja y blanco rueda

P.V.P. 60,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE.EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441