

MENU NAVIDADES Nº 1

2017

ENTRANTES:

Ensalada de queso de cabra, membrillo, manzana y pasas
Croquetas de Ventresca de bonito y Gambas
Revuelto de morcilla, pera y piñones
Huevos Camperos Rotos con Jamón Ibérico y Gulas
Calamares Romana

-----XXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

DORADA A LA BRASA DE ENCINA con refrito de
aceíte de oliva, ajo y vinagre de sidra.

ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

SECRETOS DE CERDO IBÉRICO

-----XXXXXXXXXXXXX-----

TARTA DE TRUFA Ó SAN MARCOS

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja

P.V.P. 25,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU NAVIDADES Nº 2

2017

ENTRANTES:

- Ensalada de canónigos, jamón y micuit de pato con salsa de frutos rojos y cebolla caramelizada.
- Croquetas de ventresca de bonito y de gambas
- Revuelto de bacalao desalado con pimientos verdes
- Queso de cabra templado sobre pimiento de piquillo macerado con miel y pedro ximenez

-----XXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

- LUBINA A LA BRASA DE ENCINA con refrito de ajo y vinagre de sidra.
- COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
- ENTRECOT de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA
- SECRETOS DE CERDO IBÉRICO

-----XXXXXXXXXXXXX-----

TARTA DE TRUFA Ó SAN MARCOS Y HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja

P.V.P. 30,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE.EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU NAVIDADES Nº 3

2017

ENTRANTES:

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

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

- LOMOS DE BACALAO CON PIMIENTOS Y TOMATE
- LUBINA A LA BILBAINA
- ENTRECOT de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA
- RABO DE TORO

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS o TARTA SELVA NEGRA

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja

P.V.P. 32,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU NAVIDADES Nº 4

2017

ENTRANTES:

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

----- XXXXXXXXXXXXXXXX -----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

- LOMOS DE BACALAO CON BOLETUS Y CRUJIENTE DE JAMÓN
- SECRETOS DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA
- COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
- CHULETA de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA
- LUBINA A LA BILBAINA

----- XXXXXXXXXXXXXXXX -----

TARTA A ELEGIR (QUESO, TIRAMISU, SELVA NEGRA,
HOJALDRE NATA Y NUECES)

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera o Rioja

P.V.P. 35,00 €

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU NAVIDADES Nº 5

2017

ENTRANTES:

- Seta rellena de Bogavante
- Queso Montenebro sobre Pimiento de Piquillo Confitado con miel y reducción de pedro ximenez
- Chípiron a la Plancha Encebollado
- Bombón de Foie de Pato con coulis de frambuesa

-----XXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

- LOMOS DE BACALAO CON BOLETUS Y CRUJIENTE DE JAMÓN
- SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA foie ,roquefort ,pimienta verde).
- COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
- CHULETON de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA
- MERLUZA A LA VASCA

-----XXXXXXXXXXXXX-----

TARTA A ELEGIR DE (QUESO CON MEMBRILLO Y CRUJIENTE DE ALMENDRA, Ó DE HOJALDRE NATA, CREMA Y NUECES)

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