

MENÚ Nº 1 2019

ENTRANTES:

Ensalada de queso de cabra, membrillo, manzana y pasas
Croquetas de ventresca de bonito y jamón
Revuelto de morcilla, pera y piñones
Huevos rotos con jamón ibérico y gulas

-----XXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

DORADA A LA BRASA DE ENCINA

SECRETOS DE CERDO IBÉRICO

ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXX-----

TARTA de TRUFA Ó SAN MARCOS

CAFÉ Y LICORES

BODEGA :Tinto de Ribera ó Rioja

P.V.P. 30,00 €
mínimo 10 personas

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU Nº 2 2019

ENTRANTES:

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

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

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

- ENTRECOT de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

TARTA Y HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA :Tinto de Ribera ó Rioja

P.V.P. 35,00 €
mínimo 10 personas

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE.EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU Nº 3 2019

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 virutas de jamón y foie
- Trigueros a la Plancha
- Gamba blanca a la plancha

-----XXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

- RABO DE TORO
- LOMOS DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE
- LUBINA A LA BILBAINA
- PALETILLA DE LECHAZO ASADA EN HORNO DE LEÑA
- ENTRECOT de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXX-----

TARTA DE QUESO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA :Tinto de Ribera ó Rioja

P.V.P. 35,00 €
mínimo 10 personas

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU Nº 4 2019

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 jamón
- Revuelto de morcilla con pera y piñones
- Bombón de Foie de Pato con coulis de frambuesa y cebolla caramelizada

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

A ELEGIR UN SEGUNDO:

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

-----XXXXXXXXXXXXXX-----

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

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera ó Rioja

P.V.P. 37,00 €
mínimo 10 personas

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENU Nº 5 2019

ENTRANTES:

- Seta rellena de Bogavante
- Queso Montenebro sobre Pimiento de Piquillo Confitado con miel y reducción de Pedro Ximénez
- 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
- MERLUZA A LA VASCA
- SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA foie, roquefort, pimienta verde).
- COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
- CHULETON de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXX-----

TARTA A ELEGIR UNA (DE QUESO, Ó DE HOJALDRE NATA, CREMA Y NUECES)

CAFÉ Y LICORES

BODEGA: Tinto de Ribera ó Rioja

P.V.P. 40,00 €
mínimo 10 personas

*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441