

MENÚ SAN CAMILO 2015

PRIMEROS

- ❖ Alubias pochas con almejas
- ❖ Lasaña boloñesa con espinacas
- ❖ Patatas a la riojana
- ❖ Pastel de puerros y gambas con suave crema de marisco
- ❖ Tagliatelle vegetal salteado con gambas y almejas
- ❖ Risotto de setas de temporada
- ❖ Láminas de magret de pato y foie con brotes de lechugas y vinagreta de bacon tostado
- ❖ Alcachofas salteadas con almejas
- ❖ Rollito crujiente de gambas con salsa de hongos

SEGUNDOS

- ❖ Pollo guisado al cava con patatas salteadas
- ❖ Rabo de ternera al vino tinto con hatillo de trigueros
- ❖ Jarrete de cordero estofado con verduras
- ❖ Manitas de cerdo con salsa de pimientos choriceros
- ❖ Escalope de ternera relleno de jamón serrado con patata panadera
- ❖ Codillo asado con verduras
- ❖ Merluza en salsa con almejas y gambas
- ❖ Lomitos de rape langostados
- ❖ Crepe crujiente de bacalao con salsa de piquillos
- ❖ Pimientos rellenos marisco

POSTRES

- ❖ Sorbete de mandarina con ligera crema de yogur
- ❖ Mousse de chocolate con cacao
- ❖ Pudding dulce con frutas escarchadas
- ❖ Tarta San Marcos con salsa de chocolate
- ❖ Tarta helada
- ❖ Torrijas con chocolate amargo
- ❖ Arroz con leche al aroma de canela
- ❖ Cuajada con miel
- ❖ Hojaldre relleno de crema

Incluido Vino de Rioja y Agua (1 botella para cada 4 personas) y café

Suplemento con Vino Crianza



MENÚ TRADICIONAL:

- ❖ Caparrones con sus tropezones
- ❖ Cochinillo asado al horno con patatas panaderas
- ❖ Torrijas con chocolate caliente.

Incluido Vino de Rioja y Agua (1 botella para cada 4 personas) y café
Suplemento con Vino Crianza

MENÚ CLÁSICO:

- ❖ Picoteo:
 - Ensalada de queso de rulo y piñones con vinagreta de balsámico
 - Croquetas caseras de jamón
 - Chorizo escaldado
 - Morcilla con fritada de tomate
- ❖ Cordero lechal asado en su jugo con patatas gratinadas
- ❖ Milhojas de crema con salsa de chocolate amargo

Incluido Vino de Rioja y Agua (1 botella para cada 4 personas) y café
Suplemento con Vino Crianza