



JL Camacho

II MENÚ NAVIDAD 2019

Entrantes para compartir, elegir 3 entre los entrantes siguientes:

Jamón con Tomate "Candil"

Salmón ahumado homemade Zascandil

Foie mi-cuit casero con verdura confitada

Puerros gratinados con langostinos

Salteado de setas con jamón, huevo poche y trufa

Gambas a la gabardina

Cardos en salsa de almendras



Segundos individuales, a elegir entre :

-La selección de Pescados del día (preparados a la espalda o al horno), Calamares en Tinta, Bacalao al Pil- pil, Cocochas de Bacalao, Tartar o Tataki de Atún Rojo.

-Nuestras Carnes: Entrecot de Carne Roja a la Piedra, Mollejas de Lechazo a la plancha, Carrilleras de Cerdo Ibérico en salsa de Setas Silvestres, Paletilla de Lechazo asada.

Repostería casera:

-Tarta de manzana del revés, Tarta de Queso, Profiteroles rellenos de Nata bañados con Chocolate caliente, Espuma de Gin Fizz, Panna cotta de Turrón, Helados artesanos.

Bodega incluida

Precio del menú 45 € comensal
IVA incluido

