CUINA CASOLANA

EL SE7

2007

BRASA DE CARBO

Navidad y San Esteban

Menú



Navidad y San Esteban

Aperitivo de la casa

Cucharita de ensaladilla de mariscos con gambitas cristal

Bomba crujiente de torrezno

Primer plato a elegir

Gran canelón tradicional de rustido, con bechamel trufada y crujiente de parmesano

Crema de gamba roja con sus colas y tropezones de rape

Coca de hojaldre con escalivada hecha al carbón, burrata y anchoas del Cantábrico

Segundo plato a elegir

Terrina de ternasco de Aragón asado, parmentier de boniato y su jugo de cocción

Entrecot de ternera ECO de granja la Bassola, a la brasa, con mantequilla de hierbas

Lomo de bacalao confitado, pil pil suave y alcachofas en dos texturas

Postre a elegir

Nuestra torrija caramelizada con helado de canela

Piña osmotizada con almíbar de ron, menta fresca y helado de coco

Brownie de chocolate negro, cremoso de queso y frutos rojos

Agua mineral Cabreiroà | Vino blanco Valls Roure Verdejo D. O. Conca de Barberà |
Vino tinto Senda Galiana Crianza D.O. Rioja | Copa de cava con el postre |
Café o infusión

60€

IVA incluído

No están incluídos refrescos, cervezas ni licores.
Se deben confirmar los platos seleccionados con una semana de antelación.
Para confirmar la reserva se deberá depositar una paga y señal de 10€ por comensal.
Los grupos no se cobran por separado.

Navidad y San Esteban

Menú infantil | Edad máxima 14 años

Primer plato a elegir

Macarrones gratinados con boloñesa y queso parmesano

Sopa de galets con pelotitas

Segundo plato a elegir

Librito casero de lomo relleno de jamón ibérico y queso

Muslo de pollo asado al horno de carbón con patatas fritas

Postre a elegir

Flan con nata y carquinyolis

Crêpe de Nutella con helado de vainilla

Copa de yogurt con Oreo y frutos rojos

Agua | Refresco o zumo

29€

IVA incluído