MENÚS NAVIDAD

LLAMA Y RESERVA

653 94 52 17

el cortijo
GASTRONOMÍA ACADI

Menú 1

Para empezar

Huevos rotos con torreznos a baja temperatura
Croquetas de trufa y torta de El Casar
Langostinos en pan japonés y salsa de soja
Ensalada de tomate ibérico, ventresca y cebolleta

Se continúa

Lomo de ciervo a la plancha con dados de manzana caramelizada
o
Lomos de merluza con pil pil de cítricos

Y un buen final

Milhojas de obleas

Café

Bebida

Vino tinto, vino blanco, agua, gaseosa, cerveza, refrescos, etc

Precio: 56,50€

(IVA incluido)

Menú 2

Para empezar

Clochina en salsa americana
Croquetas caseras variadas
Puerro confitado con salsa romesco
Jamón ibérico de cebo con pan de cristal y tomate

Se continúa

Solomillo de vaca madurada con patata gratinada con parmesano y pimiento de Padrón

o

Salmón a la plancha con verduritas salteadas

Y un buen final

Tarta de manzana con helado

Café

Bebida

Vino tinto, vino blanco, agua, gaseosa, cerveza, refrescos, etc

Precio: 65,00€

(IVA incluido)

Menú 3

Para empezar

Cortijo de ibéricos y queso en aceite
Canelones de ragout de vaca gratinados al parmigiano
Gamba blanca de Huelva a la plancha
Espárragos trigueros en tempura y salsa romesco

Se continúa

Paletilla confitada a baja temperatura y milhojas de patata
o
Lomos de lubina a la bilbaína

Y un buen final

Tiramisú casero

Café

Bebida

Vino tinto, vino blanco, agua, gaseosa, cerveza, refrescos, etc

Precio: 68,00€

(IVA incluido)

Menú 4

Para empezar

Chistorra a la parrilla con salsa chimichurri
Pulpo a la parrilla con puré de boniato
Alcachofas confitadas fritas
Nuestra ensaladilla de la casa con sardina ahumada y encurtidos caseros

Se continúa

Pluma ibérica con crema parmentier y caramelo de Oporto
o
Lomo de corvina asada con salteado de verduras

Y un buen final

Brownie con chocolate y nueces acompañado de helado de vainilla

Café

Bebida

Vino tinto, vino blanco, agua, gaseosa, cerveza, refrescos, etc

Precio: 61,00€

(IVA incluido)

Menú 5

Para empezar

Callos de ternera, pata y morro trufados
Tabla de quesos con frutas deshidratadas y panes variados
Medallones de foie, queso de cabra y compota de higos
Boquerones con vinagreta y mermelada de tomate

Se continúa

Tataki de vaca con patata especiada
o
Bacalao a la vizcaína

Y un buen final

Torrija de pan brioche con toffee salado y helado de canela

Café

Bebida

Vino tinto, vino blanco, agua, gaseosa, cerveza, refrescos, etc

Precio: 63,00€

(IVA incluido)

Menú 6

Para empezar

Gambones en tempura de arroz verde
Caña de lomo ibérico Roscal
Anchoas del Cantábrico con tumaca y pan pergamino
Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta de frutos secos

Se continúa

Carrillera de ternera al curry verde con guarnición de arroz especiado
o
Taco de atún rojo con verdura salteada y soja

Y un buen final

Tarta tibia de queso con frutos rojos

Café

Bebida

Vino tinto, vino blanco, agua, gaseosa, cerveza, refrescos, etc

Precio: 60,50€

(IVA incluido)

Menú Infantil

Croquetas de jamón

Mini hamburguesas

Mini pizzas variadas

Mini hot dog

Fingers de pollo

Patatas fritas

Precio: 36,00€

(IVA incluido)