

MENÚ DE NAVIDAD

Navidades 2023 Menú 1

Copa de Cortesía

Cóctel de la Casa "esperando a todos" y Rincón de Manzanilla.

Cóctel de Bienvenida

*Wonton frito con mousse de pescado, mayonesa picante tobico rojo.
Timbal de queso y membrillo.
Canelones crujientes de pollo marroquí con crema de ají.*

Entrantes Individuales

*Tartar de Salmon sobre el corazón de un aguacate asado, crema de lima y cebolla encurtida.
Coca de hojaldre con alboronía de verduras, huevo a baja temperatura, chanquetito frito y ajo asado.*

Plato Principal a elegir

*Bacalao y gambón con guiso estilo "Moqueca" con verduritas ecológicas.
○
Medallón de solomillo marinado y braseado acompañado de chorón choricero.*

Postre

Lingote de toffee empanado en arena de especias, sobre un cremoso de pera.

Bodega

*Agua, refrescos y Cerveza Cruzcampo.
Vino Blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra, Analivia D.O. Rueda.
Vino Tinto: Zaranda V.T Sierra de Sevilla, Valdequemao D.O. Ribera del Guadiana.
Vino Rosado: Inurrieta Coral D.O. Navarra.
Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava.*

45€ Por Persona.

MENÚ DE NAVIDAD

Navidades 2023 Menú 2

Copa de Cortesía

Cóctel de la Casa "esperando a todos" y Rincón de Manzanilla.

Cóctel de Bienvenida

Brocheta caprese de tomate Cherry, mozzarella y pesto de albahaca.
Croquetas de gambón.
Tosta de escalivada y sardina ahumada.

Entrantes a compartir

Berenjena caramelizada, sésamo y brotes.
Espárragos verdes en tempura sobre romesco de almendras.
Arroz meloso de pato, confit y magret.

Plato Principal a elegir

Ventresca de atún al carbón, lacado de ostras y verduritas.
○
Presa a baja temperatura y asada con glase, pure de apio nabo y chalota confitada.

Postre

Cilindro de tarta de queso japones, crema de chocolate blanco, frambuesa y teja crujiente.

Bodega

Agua, refrescos y Cerveza Cruzcampo.
Vino Blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra, Analivia D.O. Rueda.
Vino Tinto: Zaranda V.T Sierra de Sevilla, Valdequemao D.O. Ribera del Guadiana.
Vino Rosado: Inurrieta Coral D.O. Navarra.
Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava.

50€ Por Persona.

CASINO ADMIRAL

MENÚ DE NAVIDAD

Navidades 2023 Menú 3

Copa de Cortesía

Cóctel de la Casa "esperando a todos" y Rincón de Manzanilla.

Cóctel de Bienvenida

*Cuchara de ensaladilla de pulpo.
Bacalao al carbón sobre goma wakame y confitura de naranja.
Bolita frita de cocido.
Hosomaki de atún y salmón.*

Entrantes a compartir

*Ensalada de espinacas, sardina ahumada, virutas de foie, aguacate y fresas.
Tabla de quesos, costrones y frutos secos.
Puntillitas, alcachofas y tirabeques salteadas con jamón al oloroso.*

Plato Principal a elegir

*Suquet de corvina, chantarella y chipirones.
○
Solomillo ibérico con costra de especias, crema ahumada y shitake.*

Postre

Crema ligera de queso, pasta brisa y coulis de frutos rojos.

Bodega

*Agua, refrescos y Cerveza Cruzcampo.
Vino Blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra, Analivia D.O. Rueda.
Vino Tinto: Zaranda V.T Sierra de Sevilla, Valdequemao D.O. Ribera del Guadiana.
Vino Rosado: Inurrieta Coral D.O. Navarra.
Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava.*

58€ Por Persona.

