

MENÚS NAVIDEÑOS 2018

DISFRUTE LA CENA DE NAVIDAD CON LO MEJOR DE LA COCINA DE LE PARC.

OPCIÓN 1

ENTRADA

SUPREMA DE AVE AL GRIL EN UNA REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO CON ESPECIES, SOBRE UNA ENSALADA GRIEGA CON FRUTOS SECOS CONFITADOS.

SORBETE

MANGO CON LICOR DE CAÑA.

PRINCIPAL

MEDALLÓN DE LOMO FINO DE RES GRILLADO BAÑADO EN SALSA AMERICANA CON CAMARONES ACOMPAÑADO DE MIL HOJAS DE PAPA Y ENSALADA CÉSAR.

POSTRE

CREMOSO DE FRUTOS ROJOS Y GALLETAS DE BROWNIE.

OPCIÓN 2

ENTRADA

CAMARONES SALTEADOS CON SEMILLAS DE AJONJOLÍ Y VARIEDAD DE HONGOS SECOS GRATINADOS REPOSADOS SOBRE ENSALADA VERDE.

SORBETE

SANDÍA Y VODKA.

PRINCIPAL

UN DUO DE MEDALLONES DE PAVO RELLENOS DE FRUTOS SECOS BAÑADOS EN UNA REDUCCIÓN DE VINO BLANCO CON MEDALLONES DE CERDO BAÑADOS EN UNA SALSA DULCE DE PIÑA ACOMPAÑADOS DE UN PURÉ CREMOSO DE PAPA Y UNA ENSALADA FRESCA DE LA CASA

POSTRE

TARTA DE PERAS Y MOUSSE DE LIMÓN BAÑADO CON SALSA DE MORAS.

OPCIÓN 3

ENTRADA

TIRADITO DE CORVINA EN SALSA DE ESCABECHE.

SORBETE

LIMÓN Y HIERBA BUENA.

PRINCIPAL

FILETE MIGNOM BAÑADO CON UNA SALSA DE HONGOS SECOS ACOMPAÑADO DE PAPAS GRATINADAS Y ENSALADA CÉSAR.

POSTRE

CHEESECAKE

\$36

INCLUYE IMPUESTOS

MENÚS NAVIDEÑOS 2018

DISFRUTE LA CENA DE NAVIDAD CON LO MEJOR DE LA COCINA DE LE PARC.

OPCIÓN 4

ENTRADA

TARTAR DE LA CASA CON AGUACATE MARINADO AL ALIVO ACOMPAÑADO DE NUESTRO DIP DE PESTO Y TOSTADAS ARTESANALES.

SORBETE

PIÑA CON RON BLANCO Y HIERBA BUENA.

PRINCIPAL

UN DUO DE CARNES, LOMO FINO DE RES EN SALSA DE ALMENDRAS Y UN ROULADE DE POLLO BAÑADO CON UNA SALSA DE MANGO, ACOMPAÑADOS DE VEGETALES A LA PROVENZAL.

POSTRE

CHEESECAKE CON SALSA DE MARACUYÁ.

ARROZ PARA ACOMPAÑAR

ARROZ AL PESTO CON NUECES Y MAÍZ DULCE.

OPCIÓN 5

ENTRADA

TORTA DE PAPA CON CAMARONES SALTEADOS CON CHINCHÓN DULCE Y PULPO CROCANTE.

SORBETE

CANELAZO CON NARANJILLA

PRINCIPAL

DUO DE CARNES, BALLOTINE DE SUPREMA DE PAVO BAÑADO CON SALSA DE MORAS Y MEDALLÓN DE LOMO FINO DE RES EN SALSA GRAVY ACOMPAÑADA DE PAPAS GRATINADAS CON PARMESANO PARMESANO Y ENSALADA CÉSAR.

POSTRE

QUENELLES DE COCO Y PIÑAS FLAMBEE CON RON BLANCO Y LIMA.

ARROZ PARA ACOMPAÑAR

ARROZ ORIENTAL CON FRUTOS DULCES Y SOYA.

OPCIÓN 6

ENTRADA

ENSALADA DE POLLO AL BALSÁMICO CON PERAS CONFITADAS Y PRALINÉ DE NUECES.

SORBETE

MANGO CON LICOR DE CAÑA.

PRINCIPAL

MAR Y TIERRA: LOMO FINO DE RES EN SALSA MALBEC Y LANGOSTINO EN SALSA DE UVILLAS CON CREMOSO DE PAPA ACOMPAÑADO DE PUERROS Y VEGETALES ASADOS.

POSTRE

CHEESECAKE DE VAINILLA Y MOUSSE DE MORA.

ARROZ PARA ACOMPAÑAR

ARROZ AL PESTO CON NUECES Y MAÍZ DULCE.

\$42

INCLUYE IMPUESTOS

MENÚS NAVIDEÑOS 2018

DISFRUTE LA CENA DE NAVIDAD CON LO MEJOR DE LA COCINA DE LE PARC.

OPCIÓN 7

ENTRADA

CARPACCIO DE LOMO FINO DE RES
SOBRE UNA REDUCCIÓN DE VINAGRE
BALSÁMICO Y RUCULA.

SORBETE

MANGO MARGARITA.

PRINCIPAL

DUO DE CARNES CON SALMÓN EN
SALSA DE ALCAPARRAS, MEDALLÓN DE
LOMO FINO DE RES EN SALSA MALBEC
ACOMPAÑADO DE UN TIMBAL DE PAPA
Y VEGETALES A LA PROVENZAL.

POSTRE

MOUSSE DE LIMÓN Y ESPUMANTE
SOBRE TEXTURA DE BROWNIE
Y TOFFEE.

ARROZ PARA ACOMPAÑAR

ARROZ BISI BISI.

OPCIÓN 8

ENTRADA

ENSALADA TIBIA DE FRUTOS DEL MAR
(CAMARÓN, CALAMAR, PULPO) EN SALSA
MARINARA, GRATINADOS CON SALSA
BERNAISE SOBRE ALCACHOFAS
SALTEADAS AL AJILLO.

SORBETE

MANDARINA Y LIMA CON LICOR DE CAÑA.

PRINCIPAL

DUO DE CARNES, MEDALLÓN DE LOMO
DE CERDO BAÑADO EN SALSA
DE MANGO, ROULADE DE PAVO ALLA
FIORENTINA CON SALSA DE QUESOS
SEMIMADUROS, ACOMPAÑADO DE MIL
HOJAS DE PAPA Y ENSALADA JARDINERA.

POSTRE

CARLOTTA CREMOSA DE MARACUYÁ
Y CACAO.

ARROZ PARA ACOMPAÑAR

ARROZ AL PESTO CON NUECES
Y MAÍZ DULCE.

OPCIÓN 9

ENTRADA

ROAST BEEF WELLINGTON.

SORBETE

PIÑA COLADA Y HIERBA BUENA.

PRINCIPAL

CORVINA EN SALSA DE CAMARONES
CON MANZANA AL CURRY
ACOMPAÑADO DE ARROZ MELOSO
AL PESTO Y ESPÁRRAGOS ASADOS.

POSTRE

TARTA SEMIFRÍA DE LIMÓN Y VINO
BLANCO CON GALLETA DE BROWNIE
Y PRALINÉ.

ARROZ PARA ACOMPAÑAR

ARROZ NAVIDEÑO.

\$50

INCLUYE IMPUESTOS