

# Familiares

## MENÚ FAMILIARES SOCIALES

2018



# Nuestros Menús

## ENTRANTES

Jamón ibérico con picos

Chupito de *vichyssoise* con almendra laminada

Cuñas de queso manchego y de cabra con frutos secos

Croquetas cremosas de carabineros

Dados de salmón ahumado con mayonesa cítrica

## TARTA DE NUESTRO OBRADOR, A ELEGIR

Tarta de *mousse* de frambuesa y pistacho

Tarta de chocolate blanco y negro

Tarta de *mascarpone* y cerezas negras

Mousse de café y *crocanti* de almendra

Todos nuestros menús incluyen entrantes a compartir al centro de mesa y  
tarta de nuestro obrador a elegir

# MENÚ 1

## PRIMERO

Salmorejo cordobés, virutas de jamón ibérico y huevo de codorniz

Crema de *Boletus Edulis* con cremoso trufado y polvo de cecina

Lasaña de verduritas asadas, bechamel de idiazábal y *crumble* de parmesano

## PRINCIPAL

Solomillo de ibérico a la plancha, hongos salteados a la trufa y salsa de vino dulce

*Vol-au-vent* relleno de merluza, setas y langostinos con salsa aurora

# MENÚ 2

## PRIMERO

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en salsa vizcaína

Ensalada de hojas verdes y ahumados con vinagreta de mango y mostaza

## PRINCIPAL

Lubina a la plancha con salsa bilbaína, pimientos confitados y chips de ajo

Merluza en salsa verde con almejas, gambas y patatas confitadas

Cochinillo lechal confitado con patatas panadera y reducción de su jugo

**\*\*Menú compuesto de: entrantes a compartir, 1 primero, 1 principal,  
tarta de nuestro obrador y bodega**

## MENÚ 3

### PRIMERO

Ensalada de jamón de pato y virutas de *foie*, con compota de manzana y crujiente de *focaccia*

Tartar de atún rojo sobre tomate *raf* aliñado y mahonesa especiada

### PRINCIPAL

Muslo de pato confitado con salteado de verduritas, manzana y salsa de frutos rojos

Cordero lechal asado tradicional al estilo de Negralejo

Solomillo de cebón, pastel cremoso de patata y salsa de vino tinto

### Bodega

Monopole Siglo XXI D.O. Rueda, Uva: Verdejo 100%

Viña Real Crianza D.O. Rioja, Uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

Agua mineral -Refrescos -Cerveza

Cava Raimat Grand Brut

Café y licores

Menú compuesto de: entrantes a compartir, 1 primero, 1 principal, tarta de nuestro obrador y bodega

## MENÚ INFANTIL

### -MENÚ INFANTIL MAYORES DE 4 AÑOS- EMPEZAMOS CON...

Queso manchego e ibéricos  
Montañita de ensaladilla rusa  
*Fingers* crujientes de pollo  
Croquetitas de jamón ibérico

### Y QUE ELIJAN ENTRE:

Daditos de solomillo con salsa BBQ \*\*\*\*  
Delicias de merluza con mahonesa casera \*\*\*\*  
San Jacobo casero \*\*\*\*  
\*\*\*\*\* acompañado de patatas fritas o ensalada

### POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa  
Chuches al centro de mesa y *"Champín"*

### BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, zumos

### -MENÚ INFANTIL MENORES DE 4 AÑOS- ÚNICO PLATO A ELEGIR, ENTRE...

Canelones *bolognesa* gratinados con patata *souflé*  
San Jacobo casero y patatitas  
Daditos de solomillo y patatas fritas  
Delicias de merluza y patatas fritas

### POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa.  
Chuches al centro de mesa & *"Champín"*

### BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, zumos

## MENÚ ESPECIAL\*\*\*\*

### ADULTO

Salmorejo cordobés (sin gluten) al aceite de oliva

*Risotto* de verduras al aroma de trufa

Brocheta de frutas y sorbete limón

### INFANTIL

Ibéricos

Dados de solomillo con patatas fritas (sin gluten, ni salsas)

Brocheta de frutas y sorbete limón

**\*\*MENUS DISEÑADOS PARA ALERGICOS, CELIACOS, Y/O VEGETARIANOS**



PALACIO DEL  
NEGRALEJO

[www.negralejo.es](http://www.negralejo.es)

