

MENU REYES 2019

APERITIVO EN MESA

Steak de mango y pollo con salsa agripicante

Vasito de crema de boletus y trufa

A CENTRO DE MESA

Buñuelos de bacalao con ali oli suave

Shitake salteado con soja

Croquetas de jamón ibérico, trufa blanca y boletus edulis

Carpaccio de gamba blanca con salsa kimcheé (ligeramente picante) y su sofrito de ajitos

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno)

Rape a la brasa sobre cama de champiñones con tallarín de calamar y salsa de mostaza yodada

Lomo de Bakalao gratinado con ali oli de miel y base de ajo arriero

Presa ibérica a la parrilla con terrina de patata, tocineta y queso parmesano y espuma de manzana asada

Taco de cochinito confitado a 70 grados con reducción de su jugo

POSTRE

(A elegir uno)

Infusión de frutos rojos de la sierra del Guadarrama, con crema helada de yogurt búlgaro y croquant de remolacha y piña

De la abuela Nines, tarta de queso con helado de mango

Coulant de chocolate sobre tierra de oreo y helado de vainilla

Café e infusiones

BEBIDAS:

Vino blanco Penedés Honey Moon y Vino tinto Rioja Ugarte

Agua, Refrescos y cerveza

Precio por persona: 52€ (IVA Incluido)

MENU INFANTIL

Combo individual:

2 mini pizzas, 2 mini burger, 4 croquetitas de jamón, 2 mini perritos y castillo de patatas

POSTRE

Tulipa de helado de vainilla con sirope y virutas de chocolate

Refrescos y agua

Precio por persona: 21,50€ (IVA incluido)

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

En virtud de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa al cliente que los datos personales facilitados serán incorporados a los ficheros cuya titularidad ostenta CURCUMA EVENTOS SL. La finalidad de dicho fichero es el control y la gestión del servicio dado, de los productos ofrecidos y una mayor garantía a nuestros clientes para un mejor desarrollo de la actividad. Los derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición podrán ejercitarse mediante escrito con prueba fehaciente de la identidad del peticionario, dirigido a dirección Carretera Collado Villalba a Moralarzal KM. 2,400; 28400, Collado Villalba, Madrid

Ctra. Collado Villalba a Moralarzal, Km 2,400. 28400 Collado Villalba, Madrid.
Tlf. 91 840 60 66 • comercial@fincaelcorraldelosvacos.es

fincaelcorraldelosvacos.es