



JL Camacho

IV MENÚ NAVIDAD 2019

Entrantes para compartir, elegir 3 entre los entrantes siguientes:

Jamón con Tomate "Candil"

Salmón ahumado homemade Zascandil

Foie mi-cuit casero con verdura confitada

Fritos de merluza de verdad

Gamba Roja a la Plancha

Almejas con alcachofas en salsa verde

Segundos individuales a elegir entre :



-La selección de Pescados del día (preparados a la espalda o al horno), Calamares en Tinta, Bacalao al Pil- pil, Cocochas de Bacalao, Tartar o Tataki de Atún Rojo.

-Nuestras Carnes: Entrecot de Carne Roja a la Piedra, Mollejas de Lechazo a la plancha, Carrilleras de Cerdo Ibérico en salsa de Setas Silvestres, Paletilla de Lechazo asada.

Repostería casera:

-Tarta de manzana del revés, Tarta de Queso, Profiteroles rellenos de Nata bañados con Chocolate caliente, Espuma de Gin Fizz, Panna cotta de Turrón, Helados artesanos.

Servicio de Coctelería a elegir, preparada por nuestro barman

Bodega incluida

Precio del menú 63 € comensal
IVA incluido

