



Laminerva

Japas & Restaurant



MENÚS NAVIDAD

2021/2022

Menú

Mínimo 6 pax.

40€ por persona (IVA incluido).

La elección de los platos deberá indicarse con una semana de antelación a la fecha acordada, llamando al teléfono **618 378 721**.

Entradas (para compartir)

- ENSALADA DE HOJAS TIERNAS CON ATÚN AHUMADO, FRAMBUESAS, FLORES Y VINAGRETA DE MIEL DE CAÑA.
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, SELECCIÓN DE PANES Y SALMOREJO.
- CROQUETAS CASERAS DE HONGOS.
- ZAMBURIÑAS GRATINADAS, CON TRIGUEROS Y HONGOS.
- TATAKI DE ATÚN, CON PISTACHOS, HIGOS Y ALIÑO DE SOJA DULCE.

Segundos (a elegir una opción)

- BACALAO A BAJA TEMPERATURA, CON MUSELINA DE AJOS TOSTADOS, TOMATE CASERO Y ALBAHACA.
- VENTRESCA DE ATÚN DE ALMADRABA, CON ALIÑO DE SOJA DULCE Y MINIVERDURITAS DE TEMPORADA.
- PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA (TERIYAKI), CON PRALINÉ DE PISTACHOS Y PIMIENTOS DE PADRÓN.
- CHULETA DE VACA, MADURADA CON PATATAS, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y BOLETUS.
- SOLOMILLO DE VACA, PLANCHEADO Y ASADO, CON ESCALOPE DE FOIE Y SALSA DE OPORTO

Postres (a elegir una opción)

- 100% CHOCOLATE.
- RAGOUT DE FRESAS Y ROSAS, HELADO DE PISTACHOS Y ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO.
- NEW YORK CHEESE CAKE.

Japas & Restaurant
Bodega

(1 botella cada 3 personas. Puede cambiarse por 6 consumiciones la botella no consumida)

Vino tinto: Bodega Dehesa de los Canónigos. 5ª Generación.

Vino blanco: Emilio Moro Polvorete (Godello).

Cava Encina Blanca (D.O. Tierra de Extremadura).

Incluye agua y pan.