



Laminerva

Japas & Restorant



MENÚS NAVIDAD

2017/2018

Diseña tu Menú

En Restaurante Tapería La Minerva te proponemos que esta Navidad diseñes tu menú por persona a medida. Consta de 1 APERITIVO DE LA CASA, 1 PRIMERO, 1 SEGUNDO y 1 POSTRE.

Todo ello por solo **30€ 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**.

Primeros (a elegir)

- Raviolis de foie con cítricos y emulsión de mango.
- Arroz cremoso de hongos con gambas crujientes y jugo de ibéricos.
- Pulpo gallego a la llama con cremoso de pimentón de La Vera y salicornia.
- Crema de carabinero con ceviche de vieira, tomates secos y hierbas marinas.
- Jamón de presa ibérica de bellota, virutas de foie, ensaladita de microbrotes, aliño de miel de caña y avellanas caramelizadas.

Segundos (a elegir)

- Merluza de pincho con calamar en texturas.
- Paletilla de lechazo con bechamel trufada y piel de patata trufada.
- Lingote de atún rojo, escalonia confitada con Pedro Ximénez y curry tailandés agri-picante.
- Solomillo ibérico de bellota en costra de fresas crujientes y crema de queso ahumada.
- Abanico ibérico relleno de setas con cremoso de boniato y tirabeques.

Postres (a elegir)

- 100 % chocolate.
- Roscón de Reyes actualizado.
- Sopa de piña y hierbabuena, helado de violeta y gnocchis de zarzamora.

Vino
Blanco

Melior Matarromera Verdejo o Árabe

Tinto

Carabal Rasgo

(1 botella cada 4 personas)

Agua

Pan

Copa de Cava Vía de la Plata