



MENUS CELEBRACIONES

21/

www.corteycata.com/novu



ENTRANTES

Turrón de foie 5 estrellas con crujiente de pasas.

Milhojas hojaldrada de jamón ibérico, boletus y holandesa de PX.

Risotto de zamburiñas y velo de langostino tigre.

PESCADO

Merluza de pintxo en caldo corto de jamón y sus tomates confitados.

Sorbete de cava y manzana verde con peta-zetas

CARNE A ELEGIR

- Rulo de cochinillo a baja temperatura, aire de limón y sorpresa de naranja.
- Pluma con pimientos socarrados al sarmiento.

POSTRE

Cake de chocolate relleno de crema de pistacho con ganache negro y glaseado de rubí.

BODEGA NOVU AD HOC



NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante.

Vino para cada 4 personas.

40€
persona

2



Falso Ferrero Roche de foie y sus castañas.

ENTRANTES

Ensalada de calamares rellenos de risotto al aire de albahaca.

Lomito ibérico de bellota y quesos del mundo.

Pulpo, papada crujiente y boniatos confitados.

PESCADO

Su majestad el bacalao con suave muselina de pera y crema de tomate.

Sorbete de gelatina de cava, limón y frutos rojos

CARNE A ELEGIR

- Terrina de cordero lechal con demiglace y chalota glaseada.
- Tatakya de iruki madurado, tubérculo y festival de verduras.

POSTRE

Coulant de pistacho acompañado de mousse de queso comté con manzana, piñones y azafrán.

BODEGA NOVU AD HOC



NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante.

Vino para cada 4 personas.

45€
persona

NOVU

C/ Pérez Herrasti, 5 (junto a El Corte Inglés)

37005 SALAMANCA

www.corteycata.com

Reservas: 923 009 057 novu@corteycata.es

