

21 22/

MENUS NAVIDADES

LA SALCHICHERÍA

# MENU DÍA DE NAVIDAD



#### ENTRANTES A COMPARTIR

Bullabesa Marsellesa y sus crocantis.

Pulpo, patata violeta, pimentón y su ajada.

Canelón de pato y pera al gratín de naranja.

#### SEGUNDOS A DEGUSTAR

Corvina salvaje, confit de alcachofa y salsa de limón al eneldo.



Sorbete de mango con perlas de frutos del bosque.



Solomillo Wellington de cerdo ibérico, setas de temporada y salsa de foie.

#### POSTRE

Nuestro cake de mousse de turrón de Jijona.

#### BODEGA AD HOC

NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante. Vino para cada 4 personas.



## MENU DE NOCHEVIEJA



#### - APERITIVO -

Bombón de foie, crema de mango y aire de limón.

#### ENTRANTES INDIVIDUALES —

Voulevant de boletus con crujiente de langostino tigre.

Mini cóctel de gambas, vieira, granada, mis brotes tiernos y nuestra salsa especial la salchichería.

Carpaccio de ternera madurada, crujiente de quesos del mundo y su curación con naranja sanguina.

## - SEGUNDOS A DEGUSTAR -

Crujiente de lubina rellena de gulas y gambas en salsa marinera.

Sorbete de manzana con peta-zetas y gelatina de Raventós Blanc.

Bastón de Pluma ibérico con setas de temporada y su demiglase.

## - POSTRE -

Coulant dos chocolates con helado de turrón.

#### BODEGA AD HOC

NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante. Vino para cada 4 personas.



## MENU DE AÑO NUEVO



#### - ENTRANTES INDIVIDUALES -

Bullabesa Marsellesa y sus crocantis.

Voulevant de boletus con crujiente de langostino tigre.

## - SEGUNDOS A DEGUSTAR -

Crujiente de lubina rellena de gulas y gambas en salsa marinera.



Sorbete de manzana con peta-zetas y gelatina de raventos blanc.



Rulo de cochinillo lechal a baja temperatura con su jugo y naranja konkai.



Tarta de turrón y queso con su chantilly.

### BODEGA AD HOC

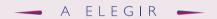
# MENU DÍA DE REYES



#### 🚤 A COMPARTIR 🕳

Surtidos ibéricos.

Crocantis de croquetas y delicias del mar.
Risotto de zamburiñas.



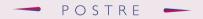
Lomo supremo de bacalao gratinado al aji-miel.



Sorbete de manzana con peta-zetas y gelatina de Raventós Blanc.



Solomillo Wellington de cerdo ibérico, setas de temporada y salsa de foie.



Tarta de flan de queso. Roscón de Reyes.

### BODEGA AD HOC

NOTA: Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier alergia o intolerancia alimentaria. Consulte al personal del restaurante. Vino para cada 4 personas.





RESERVAS: 923 018 952 PLAZA DEL OESTE 7 www.corteycata.es

