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.

42€
persona

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.

57€
persona

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.

POSTRE

Tarta de turrón y queso con su chantilly.

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.

40€
persona

MENU DÍA DE REYES

A COMPARTIR

Surtidos ibéricos.

Crocantis de croquetas y delicias del mar.

Risotto de zamburiñas.

A ELEGIR

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.

POSTRE

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.

37€
persona

LA SALCHICHERIA
TAPAS Y COMIDAS
BARRIO by OESTE
CORTE & CATA

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

SÍGUENOS EN
@lasalchicheria