

Menú especial grupos
NAVIDAD #1

Noviembre y Diciembre de 2017

Menú compuesto por unos entrantes para compartir al centro de la mesa seguido de un pescado o una carne a elegir entre dos opciones de cada uno y, postres a elegir.

APERITIVO

Consomé de pollo al jerez

ENTRANTES

Jamón de recebo
con pan de cristal y tomate rallado

Ensalada de langostinos y aguacate
con vinagreta de granada

Arroz cremoso de pollo de corral,
robellones y aceite de trufa

PESCADO

Bacalao guisado con tomate al orégano,
cebolla confitada y aceite de albahaca

o

Dorada a la brasa con fideua negra y alioli de azafrán

CARNE

Carrilleras de cerdo Duroc a la brasa,
setas de temporada y salsa de calabaza al comino

o

Pastel de ternasco de Aragón con tierra de aceitunas negras
y salsa de moscatel de Ainzón

POSTRE

Yogur artesano de Caspe con cereales,
fresas y helado de moras

o

Saquito crujiente de chocolate con salsa de naranja
y helado de maracuyá

BODEGA

Cruz de Piedra blanco

Borsao Selección tinto

Agua mineral

Cafés

Bistró
**CASA &
TINELO**

Menú para mesas completas. P.V.P.: 33,00€ IVA incluido

Menú especial grupos
NAVIDAD #2

Noviembre y Diciembre de 2017

Menú compuesto por unos entrantes para compartir al centro de la mesa seguido de un pescado o una carne a elegir entre dos opciones de cada uno y, postres a elegir.

APERITIVO

Consomé de pollo al jerez

ENTRANTES

Surtido de quesos y curados con pan cristal y tomate

Ensalada tibia de alcachofas,
longaniza y pulpo con vinagreta de azafrán

Foie micuit con tosta, puré de manzana
y confitura de tomate

Almejas a la marinera

PESCADO

Lomo de merluza con crema ligera de guisantes
y alioli de tinta y chips de alcachofas

o

Rodaballo, risotto de mejillones y salsa ligera de queso

CARNE

Entrecotte de ternera a la brasa,
salsa de oporto y su guarnición

o

Paletilla de ternasco asada
con patatas panadera

POSTRE

Cohíba

(marino de mousse de chocolate y ceniza de oreo y coco)
con helado de pistachos

o

Sorbete de mojito

BODEGA

Glárima de Sommos blanco roble

Alquez Crianza (D.O. Calatayud)

Agua mineral

Cafés

Bistró
**CASA &
TINELO**

Menú para mesas completas. P.V.P.: 37,00€ IVA incluido

Menú especial grupos
NAVIDAD #3

Noviembre y Diciembre de 2017

Menú compuesto por unos entrantes para compartir al centro de la mesa seguido de un pescado o una carne a elegir entre dos opciones de cada uno y, postres a elegir.

APERITIVO

Consomé de pollo al jerez

ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate

Alcachofas con papada rustida,
crema de jamón y tomate

Mariscada
(Mejillón de roca, navaja, almeja,
berberecho, gamba blanca y cigala)

PESCADO

Suquet de pescado y marisco

o

Lubina salvaje con setas de temporada
y vichyssoise de puerro

CARNE

Solomillo de ternera con foie fresco
y chalotas confitadas

o

Pintada rellena de frutos secos y orejones

POSTRE

Tarta de castañas con crema de pacharán
y helado de canela

o

Torrija con praliné de avellana
y helado de limón

BODEGA

Viñas del Vero Chardonnay

Tres Picos tinto

Agua mineral

Cafés

Bistró
**CASA &
TINELO**

Menú para mesas completas. P.V.P.: 43,00€ IVA incluido