

RESTAURANTE LA DESPENSA. MENÚ NAVIDAD-2011.

Menús Navidad 11 “Restaurante La Despensa” 20 €

Entrantes al centro:

- *Ensalada Arabe: mix de lechugas, foie templado y tomatitos cherry con una vinagreta de miel de caña y piñones.*
- *Paté de choco en su tinta con alioli verde y tostaditas.*
- *Tortillitas de camarones de salinas.*
- *Crujientes de pasta bricks con salsa de P. X.*
- *Berenjenas rebozadas a la miel de caña.*

Plato Individual a elección del comensal carne ó pescado:

Carnes:

- * Medallones de Presa Ibérica a la mostaza en grano.*
- *Pinchitos de cordero especies morunas couscous.*
- *Milhojas de Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con láminas de jamón de jabugo.*

Pescado:

- *Salmón grill con pasta fresca y crema de gorgonzola.*
- *Atún rojo con sésamo salsa wasabi y soja.*
- *Turbante de lubina con salsa holandesa gratinado.*

Postre a elegir :

Cremoso de Arroz con leche y toffe.
Mousse de Turrón de jijona.

Café y copa de cava.

Bebidas: Cerveza, refresco, agua, rioja tinto y blanco de la tierra de Cádiz.

Menús Global Navidad 11 “Restaurante La Despensa” 25 €

Entrantes al centro:

- *Ensalada Espinacas: mix de lechugas con espinacas frescas, Narnja ,lascas queso parmesano, olivas negras y una vinagreta de albahaca y frutos secas(pesto).*
- *8 Makis en tempura (Rebozado de Sushi)de Atún, Salmón y lúbina.*
- *Saquitos crujientes con pasta brick rellenos de langostinos, pulpo y pate al curry con salsitas variadas.*

**Plato Individual a elección del comensal :*

** Wok de Atún con curry Rojo.*

**Wok de Magret de Pato verduras salteadas y pasta oriental.*

**Tajín de Pollo con cous cous imperial.*

Postre a elegir :

Sorbete de Mandarina y drambuie.
Cremoso de Arroz con leche de coco y toffe.

Café y copa de cava.

Bebidas: Cerveza, refresco, agua, rioja tinto y blanco de la tierra de Cádiz.

Menús Navidad 11 “Restaurante La Despensa” 30€/persona

Entrantes al centro:

- *Ensalada Sueca: mix de lechugas Salmón ahumado y tomatitos cherry , nueces con una salsa de cabrales y miel.*
- *Paté de cabracho hecho en casa con sus tostaditas.*
- *Gambas Blancas cocidas. 350grs.*
- *Crujientes de pasta bricks con salsa de P. X.*
- *Croquetas de Jamón Ibérico.*
- *Berenjenas rebozadas y fritas bañadas con miel de caña.*

Plato Individual a elección del comensal una carne ó un pescado:

Carnes:

- *Entrecot de Retinto con sus patatas fritas y verduras al vapor.*
- *Secreto ibérico con rulo de cabra y cebollitas caramelizadas.*
- *Carrillada de ternera con salsa de uvas moscatel y frutos secos.*

Pescado:

Salmón grill con pasta fresca y crema de gorgonzola.
Atún rojo con sésamo con wasabi y soja, una ensalada de aguacates.
Trenza de lúbina con salsa holandesa gratinada y cremoso de patatas al azafrán.

Postre a elegir :

Cremoso de Arroz con leche y toffe.
Tocino del cielo hecho en Cádiz.
Mousse de chocolate.
Tiramissú despensa casero.

Café y copa de cava

Bebidas: Cerveza, refresco, agua, rioja tinto y blanco de la tierra de Cádiz.