



COCTEL NAVIDAD 2015

Canapés individuales (2 por persona)

Saquitos de marisco con mango y aguacate.

Milhojas de pulpo y patata cremosa a la gallega.

Cucharita de lasaña de verduras de temporada con romesco.

Esferas de rape con piñones en salsa de puerros.

Croquetas de carabineros.

Vasito de crema de alcachofas con crujiente de avellanas y virutas de jamón.

Ensalada navideña

(Brotos, queso de cabra, cebolla caramelizada, nueces y granada)

Entrantes para compartir

Creps de langostinos y espinacas.

Medallones de merluza sobre brandada de espárragos.

Canelones de rabo de toro con cremoso de patata.

Roost-beef con salsa demo-glass.

Postre

Helado de merengue con virutas de chocolate, regado de crema chocolate y frambuesas.

Estrudel de manzana de reineta.

Precio por persona 32,20€



Menu Navidad 2015

Entrantes para compartir

Creps de langostinos y espinacas con salsa de marisco.

Milhojas de pulpo y patata cremosa a la gallega.

Croquetas de boletus.

Cucuruchos de Palta de los Andes con huevas de salmón.

Plato principal (1 a elegir)

Secreto crujiente de solomillo de ternera con salsa demi-glass
Pierna de cordero lechal abierta macerada con vinagre de Módena
acompañada de alcachofas asadas.

Lomos de merluza del Cantábrico con berberechos al azafrán.

Postre (1 a elegir)

Torrija embebida en leche merengada con helado de avellanas.

Coulant de chocolate con helado de mandarina.

Precio por persona 28,75€



Carta Navidad 2015

Entrantes para compartir (2 a elegir)

Saquitos de langostinos y mango

Salpicón de marisco.

Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao

Pañuelos de cecina de León rellenos de queso manchego con mermelada de moras casera.

Pastel de cabracho.

Bienvenido

Primer plato (1 a elegir)

Consomé con picadillo y picatostes.

Sopa cremosa de marisco y menta.

Cardo con almendras.

Crema de alcachofas con coñac, crujiente de avellanas y virutas de jamón.

Plato principal (1 a elegir)

Presa Ibérica sobre cremosa de boletus.

Solomillo Wellington.

Pierna de cordero lechal asada y aromatizada.

Bacalao a la monacal (horno) con ali-oli con miel y salteado de setas de cardo.

Rape relleno de gambas alistado con salsa de crustáceos y moluscos.

Lomos de merluza con berberechos al azafrán.

Postres (1 a elegir)

Cremoso de mascarpone con frutas de bosque y crujiente de almendra.

Sabayon de regaliz y frambuesas.

Precio por persona 38,60 €

Platos populares

| | |
|--|-----------|
| Aleta rellena de jamón serrano, ciruelas, cebolla caramelizada y avellanas | 34,90/kg |
| Pollo campero asado con salsa especial de la casa (2,5 kg) | 25,00€/kg |
| Pollo campero deshuesado relleno de frutos secos, verduras de temporada | 80,00€/kg |
| Carrilleras de ternera a la vino tinto | 24,50€/kg |
| Medio cochinitillo de lechal asado | 70,00€ |
| 1/4 cordero lechal asado | 70,00€ |
| Almejas a la marinera | 19,50€/kg |
| Lomos de merluza a la vaska | 32,00€/kg |
| Pastel de cabracho | 26,50€/kg |
| Consomé estilo Llarhdy | 24,00€/ l |
| Canelones rellenos de foie, almendras y alcachofas con demi-glass | 32,00€/kg |
| Cardo con almendras | 24,00€/kg |



Los menús ofertados se elaboran a partir de cuatro comensales.

Los encargos se confirmarán con 7 días de antelación a la fecha de entrega.

Una vez confirmado el pedido, se abonará el 30% del total mediante transferencia.

Transporte no incluido - 10,00€ Madrid capital.

Corona metropolitana - 10,00 + 0,75 cts. km hasta destino.

El horario de entrega será orientativo, adaptándonos todo lo posible a los horarios del cliente.

Nota:

Todos los menús son de elaboración artesanal, bajo pedido y con materia prima de origen ecológico y de la más alta calidad.

Los aperitivos y segundos platos se pueden combinar, presupuestándolo de nuevo.

Si desean otro tipo de platos estaremos encantadas de elaborarlo.

Muchas gracias por confiar en Milhojass.

Responsable gerente

Myriam Sanz

myriamsanz@milhojass.com

Teléfono:665879997

Registro sanitario:26.015877/M