

MENUS NAVIDAD 2013



Menú Especial Celebración

ENTRANTES (cuatro a elegir)

Cardo con almendras.
Pimientos del piquillo rellenos de gambas y chipirones.

Saquitos de morcilla, manzana, almendras y queso.

Creps de salmón ahumado con maíz y salsas de piquillo.

Croquetas de Boletus. Ensaladilla rusa con langostinos. Brochetas de colas de alistado con mango.

SEGUNDOS (uno a elegir)

Pollo de caserío con orejones, langostinos y piñones, con puré de patata morada.
Pieza de ternera guisada con setas, uvas y cebolletas.

Supremas de merluza con coulis de pimientos y muselina de ajos tiernos.

Bacalao a la vizcaína.

POSTRES (uno a elegir)

Mus de chocolate con hilos de naranja. Mus de arroz con leche. Browine de chocolate con crema de canela.

Precio por comensal 26,00 € sin IVA

CONDICIONES GENERALES

Entrantes para compartir; la racion estan calcula para 4 comensales.

- El pedido minimo a partir de 4 personas.
- En los segundos platos se podra elegir carne o pescado a partir de 10 comensales , confirmando el nº de cada plato.
- El transporte no esta incluido .Madrid capital 15,00€ Corona 15,00€+0,75 cts km hasta destino.
- Se podran realizar cambios de comensales y de menu hasta
 7 dias antes. Despues de dicha fecha se abonaran los comensales presupuestados.
- Una vez aceptado el presupuesto se abonara el 50% del total

myriamsanz@milhojass.com Telefono: 665879997

Menú Milhojass Navidad

ENTRANTES (dos a elegir)

Milhojass de foie, queso y membrillo.
Crujiente de hojaldre con calabacín y gambas.
Tartaletas de Palta de los Andes con huevas
de salmón y plátano.
Gambas alistado (Alicante)al vapor.
Nécoras (1 por persona)
Langostinos nacionales al cava.

PRIMEROS (uno a elegir)

Consomé con picatostes y picadillo. Cardo con almendras. Milhojass de gambas con verduras de temporada.

Gelatina de consomé con verduritas y huevas de salmón.

Crema de puerros con langostinos salteados.

SEGUNDOS (uno a elegir)

Secreto crujiente de solomillo con demi-glass.

Pollo de caserío relleno de frutos del bosque
en su jugo con guarnición de calabaza,
patata y nabo.

Pierna de cordero relleno de pistachos y castañas.

Esfer<mark>as de rape con salsa de triguer</mark>os y almejas.

Lomos de merlu<mark>za</mark> relleno de frutos de la mar sobre espejo de coral.

POSTRES (uno a elegir)

Tarta de limones verdes. Cuajada con coulis de frutas rojas. Tartaletas de chocolate con oro Peras al vino sobre crema de vainilla.

Precio por comensal 37,90 € sin IVA