
MENÚ GRUPOS NAVIDAD 2018

LINARES DE MORA

ENTRANTES AL CENTRO

ENSALADA DE CODORNIZ EN ESCABECHE CON SUS VERDURITAS, BROTES VERDES Y QUESO TIERNO DE TRONCHÓN
Y
MIGAS DEL PASTOR CON CONSERVA CASERA DE CERDO DE TERUEL, HUEVO EN DOS COCCIONES
Y MERMELADA DE HIGOS



ENTRANTE INDIVIDUAL

FIDEUÁ DE CONEJO, POLLO Y VERDURITAS CON SU ACOMPAÑAMIENTO DE ALIOLI DE AZAFRÁN DEL JILOCA



PLATO PRINCIPAL

JARRETE DE TERNERA DE MOSQUERUELA EN GUISO TRADICIONAL, SALTEADO DE SETAS,
MICROMEZCLUM Y ACEITE DE CEBOLLINO

O

FILETES DE DORADA AL HORNO SOBRE TALLARINES DE TINTA DE SEPIA
CON SU ACEITE DE KIKOS Y TOMATE CONCASSÉ



POSTRE

CARROT CAKE (TARTA DE ZANAHORIA) CON COBERTURA DE MASCARPONE,
COULIS DE NARANJA Y PÉTALOS DE ROSAS

24,50€ / persona (IVA incl.)

INCLUYE BEBIDAS EN MESA Y CAFÉ.

MENÚ GRUPOS NAVIDAD 2018

MOSQUERUELA

ENTRANTES AL CENTRO

CARPACCIO DE REDONDO DE TERNERA DE MOSQUERUELA CON VIRUTAS DE QUESO DE TERUEL
Y VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA

Y

RISOTTO DE SETAS Y VERDURITAS CON COMPOTA DE PERA A LA VAINILLA Y ACEITE DE CEBOLLINO



ENTRANTE INDIVIDUAL

PASTEL DE SETAS Y LANGOSTINOS CON MICROMEZCLUM, TOMATE CHERRY Y MAYONESA DE TRUFA NEGRA



PLATO PRINCIPAL

COSTILLA DE CERDO DE TERUEL ASADA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA
Y GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERA

O

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE AZAFRÁN DEL JILOCA SOBRE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS



POSTRE

TARTA DE QUESO DE TRONCHÓN, COULIS DE FRUTAS DEL BOSQUE, SOPA DE MANGO Y SEMILLAS DE AMAPOLA

28,50€ / persona (IVA incl.)

INCLUYE BEBIDAS EN MESA Y CAFÉ.

MENÚ GRUPOS NAVIDAD 2018

PUERTOMINGALVO

ENTRANTES AL CENTRO

ENSALADA DE BROTES VERDES CON JAMÓN DE PATO CASERO, VIRUTAS DE SU MOUSSE
Y COMPOTA DE MELOCOTÓN AL CURRY

Y

SELECCIÓN DE QUESOS DE TERUEL CON SU VARIEDAD DE MERMELADAS, FRUTOS SECOS Y DULCE DE MEMBRILLO



ENTRANTE INDIVIDUAL

HUEVO EN DOS COCCIONES CON PANCETA DE CERDO DE TERUEL 3660 Y SU CREMOSO DE CHIRIVÍA



PLATO PRINCIPAL

CARRILLÓN DE CORDERO DEL MAESTRAZGO RELLENO DE MOLLEJAS Y SU PATÉ,
MANZANA Y REDUCCIÓN DE SU JUGO

O

RAVIOLIS DE BORRAJA DE ARAGÓN Y LANGOSTINO EN SALSA DE ALMENDRAS CON SU ACEITE DE CEBOLLINO



POSTRE

CUAJADA DE LECHE DE OVEJA Y TURRÓN CON SU TEJA CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS Y PERLAS DE CAFÉ

32,50€ / persona (IVA incl.)

INCLUYE BEBIDAS EN MESA Y CAFÉ.