



Menu de Navidad

Entrante

Caldo de ternera con albóndigas de sémola caseras

Crema de calabaza con piñones

Plato Principal

Carne de ternera marinada y asada, lombarda de manzana, coles de Bruselas, verduras de coliflor y albóndigas de papas o spaetzle (pasta casera alemana)

Rollito de ternera asado casero relleno de tocino, pepino encurtido y mostaza, servido con puré de papas y lombarda con manzana

Strudel de acelgas relleno de queso crema, dip cremoso de tomate y mozzarella y requesón de hierbas, papas gratinadas y ensalada de tomate, pepino y pimiento

Postre

Tiramisú de media luna de vainilla en un vaso

Manzana al horno rellena de mazapán, nueces y pasas con salsa de vainilla

Precio por persona **39,50€**



Extra

Asado de cerdo casero relleno de tocino y cebolla
3,5 kg de peso crudo aprox. 85,00€

Ensalada de papas casera con tocino y cebolla
o
Con mayonesa, huevo cocido y pepinillos en escabeche
18,00€ el kilo

Albóndigas pequeñas de ternera con chili
o
Albóndigas pequeñas de ternera lechal
2,00 € cada uno

Rollito de espinacas relleno de salmón ahumado
y queso crema con hierbas
100g por 5,00€

Ensalada de gambas (desvenada)
100g por 5,50€

Rosbif con salsa remoulade casera
100g por 5,50€

cocinairis.com

