

## Menús de Navidad 2015

### Menú N° 1

Crema de Carabineros con Nube de Mujol

#### Entrantes a Compartir

Crepes de Pularda al Curry sobre Champiñon Salteado

Croquetas Artesanas de Jamón

Revuelto de Setas de Temporada y Cebollitas Crujientes

\*\*\*

Lomo de Bacalao Ajoarriero y Wok de Verduritas

Ó

Supremas de Ternera con Romescu y Patatas Salteadas

\*\*\*

Tarta de Trufa sobre Crema Inglesa

\*\*\*

Café e Infusiones

Turrone y Dulces Navideños

Copa de Cava

#### De Nuestra Bodega

Vino Blanco y Tinto Rioja "Carlos Serres" Joven

Agua Mineral

Licores y Aguardientes de "Nuestro Carro"

**Precio por Persona: 38 €  
IVA INCLUIDO**

### Menú N° 2

Crema de Boletus con Manzana Caramelizada

\*\*\*

Lomo de Dorada a la Bilbaina

Y

Medallones de Solomillo Ibérico con Salsa de Cítricos  
y Patata Graten

\*\*\*

Tarta Bombón de Chocolate Fondant

\*\*\*

Café e Infusiones

Turrone y Dulces Navideños

Copa de Cava

#### De Nuestra Bodega

Vino Blanco y Tinto Rioja "Carlos Serres" Joven

Agua Mineral

Licores y Aguardientes de "Nuestro Carro"

**Precio por Persona: 42 €  
IVA INCLUIDO**

## Menús de Navidad 2015

### Menú N° 3

Crema de Calabaza con Jengibre y Emulsión de Cítricos

#### Entrantes a Compartir

Mousse de Foie con Sal Maldon y Caramelo de Oporto

Croquetas Artesanas de Jamón

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

\*\*\*

Lubina al Horno con Puré de Apio-Nabo y Remolacha

Ó

Entrecot de Buey a la Parrilla con Panaderas y  
Cebollitas Caramelizadas

\*\*\*

Hojaldre de Nata y Frutos Rojos

\*\*\*

Café e Infusiones

Turrone y Dulces Navideños

Copa de Cava

#### De Nuestra Bodega

Vino Blanco y Tinto Rioja "Carlos Serres" Joven

Agua Mineral

Licores y Aguardientes de "Nuestro Carro"

**Precio por Persona: 45 €**  
**IVA INCLUIDO**

### Menú N° 4

Apio en Crema con Gotas de Almendra Tostada

#### Entrantes a Compartir

Variado de Ibéricos  
(Jamón, Lomo, Chorizo Ibérico y Queso Curado)

Revuelto de Bacalao Ajoarriero

Ragout de Setas de Temporada con Virutas de Foie

\*\*\*

Merluza en Salsa Verde con Almejas

Ó

Solomillo de Buey a la Parrilla con Salsa de Foie y  
Patatas Panadera

\*\*\*

Pastel de Tiramisú

\*\*\*

Café e Infusiones

Turrone y Dulces Navideños

Copa de Cava

#### De Nuestra Bodega

Vino Blanco y Tinto Rioja "Carlos Serres" Joven

Agua Mineral

Licores y Aguardientes de "Nuestro Carro"

**Precio por Persona: 49 €**  
**IVA INCLUIDO**

**AR PARQUESUR \*\*\*\*\***

Avda. de la Gran Bretaña, sn  
Centro Comercial Parquesur  
28916 Leganés (MADRID)

Tel. :+ 34 916882600 - Fax:+34 916884970

[comercial@hotelparquesur.com](mailto:comercial@hotelparquesur.com)

[www.arhoteles.com](http://www.arhoteles.com)

## Menús de Navidad 2015

### Menú N° 5

Degustación de Cremas en Chupitos

#### Entrantes a Compartir

Vegetales en Guacamole con Langostinos y Salmón Marinado

Tartar de Setas y Foie con Reducción de Módena

Parrillada de Verduras

\*\*\*

Rape en Salsa de Cigalas con Tomatitos Cherry y Patata Parisien

Ó

Cordero Asado al Estilo Tradicional

\*\*\*

Torrija de Coco Caramelizada

Café e Infusiones

Turrónes y Dulces Navideños

Copa de Cava

#### De Nuestra Bodega

Vino Blanco y Tinto Rioja "Carlos Serres" Joven

Agua Mineral

Licores y Aguardientes de "Nuestro Carro"

**Precio por Persona: 55 €**  
IVA INCLUIDO

**AR PARQUESUR \*\*\*\***

Avda. de la Gran Bretaña, sn  
Centro Comercial Parquesur  
28916 Leganés (MADRID)

Tel. :+ 34 916882600 - Fax:+34 916884970

[comercial@hotelparquesur.com](mailto:comercial@hotelparquesur.com)

[www.arhoteles.com](http://www.arhoteles.com)