

## *Menú Nº1 navidad 2018*

### ***Aperitivos***

*Queso manchego con frutos secos*

*Morcilla de Burgos con puré de manzana*

*Tortillitas de bacalao y gambas con salsa alioli*

*Surtido de croquetas*

*(Jamón, queso, gambas)*

*Paté de cabracho con salsa coctel*

### ***Plato a elegir***

*Merluza del pinchio sobre muselina de berenjenas y ajos fritos*

*O*

*Solomillo ibérico relleno de setas y jamón con salsa de pimienta y  
guarnición*

### ***Postre***

*Tarta de turrón de jijona*

### ***Bodega***

*Fino, cerveza, refrescos, agua mineral y tinto o blanco de la casa*

***Precio 35€***



**LOS RESCOLDOS**  
restaurante

## *Menú Nº2 Navidad 2018*

### ***Aperitivos***

*Surtido de ibéricos*

*Croquetas de chipirones en su tinta con alioli de pimientos del piquillo*

*Gambas enchiladas*

*Pinchitos morunos de cerdo de castaña*

### ***Plato Al centro***

*Lomo de Retinto Castrado madurado al carbón con patatas asadas y verduritas*

### ***Postre***

*Tarta de turrón de jijona con pan de Cádiz*

### ***Bodega***

*Fino, cerveza, agua minera, refrescos, vino tinto o blanco de la casa.*

***Precio 41€***



**LOS RESCOLDOS**  
restaurante

## *Menú Nº3 Navidad 2018*

### ***Aperitivos***

*Queso cañajeral templado con tostas*

*Bacoreta de almadraba sobre aguacate, tomate y con almendras  
fritas*

*Popietas de bacalao rellenas de brandada con crema de humus*

*Brochetas de pulpo fritas*

### ***Primer plato***

*Ajo blanco con tomate seco y salmón marinado*

### ***Segundo plato***

*Jamón de pollo capón relleno de boletus y cerdo de castaña con  
salsa de trufa*

### ***Postre***

*Milhojas relleno de crema inglesa y salsa de chocolate*

### ***Bodega***

*Fino, cerveza, agua minera, refrescos, vino tinto o blanco de la  
casa.*

***Precio 42€***



**LOS RESCOLDOS**  
restaurante

## *Menú Nº4 Navidad 2018*

### *Aperitivos*

*Chicharrones de atún con manteca de cerdo*

*Alcachofas rellenas de vaca en tempura*

*Pastel de tapines, salmón marinado y queso crema al eneldo*

### *Primer plato*

*Corvina San Germán*

### *Segundo plato*

*Carrillada de vaca con patatas fritas y verduritas*

### *Postre*

*Tocino de cielo al oloroso*

### *Bodega*

*Fino, cerveza, agua minera, refrescos, vino tinto o blanco de la casa.*

*Precio 45€*



**LOS RESCOLDOS**  
restaurante

## *Menú Nº5 Navidad 2018*

### ***Aperitivos***

*Solomillo de pato a la brasa relleno de aceitunas*

*Asado de vaca con pepinillos y manzanas asadas*

*Patata al horno rellena de huevas de salmón*

*Sorpresa de fideos fritos con sepia sobre salsa de su tinta*

### ***Primer plato***

*½ Bogavante relleno de boletus y gratinado con salsa holandesa*

### ***Pausa***

*Refrescante con sabor a mandarina*

### ***Segundo plato***

*Solomillo de vaca hojaldrado con salsa bordelesa*

### ***Postre***

*Pera rellena bella Elena*

### ***Bodega***

*Fino, cerveza, agua minera, refrescos, Blanco verdejo José Pariente,*

*Rjvera roble 9 meses Carmelo Roderó*

***Precio 78€***



**LOS RESCOLDOS**  
restaurante