

Puerto Sherry, Navidad 2018

**Para compartir:****GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDAS***Pocos comentarios con esto***CROQUETAS DE CARABINERO***Elaboradas con una fina bechamel, suave y cremosa, en base a una salsa americana casera con carabineros picados***TATAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE***Plato japonés de atún 'marcado' ligeramente y marinado en soja y especias, fusionado con un típico guacamole mexicano elaborado por nosotros***BUTIFARRAS FRESCAS DEL BAJO AMPURDÁN A LA PARRILLA***Elaboradas con cerdo Duroc (con piñones y bacon, del país, y a la pimienta)***Plato principal a elegir:****RAPE A LA MARINERA***Sabroso guiso elaborado con rape y almejas con una salsa para chuparse los dedos***CHULETILLAS DE LECHAZO D.O. CASTILLA Y LEÓN***Para muchos, lo mejor del cordero. Sabrosas por sí solas con el inconfundible aroma aportado por el carbón de encina. Acompañadas de patatas fritas***SOLOMILLO DE VACA VEJA***Parte más tierna y menos filtrada de grasa de la res. Acompañado de patatas fritas y setas shimeji o guarnición de verduras***SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA CON VERDURAS SALTEADAS Y PATATAS FRITAS***Jugoso corte situado en la zona interna entre la paletilla y la panceta acompañado con verduras salteadas y patatas fritas***Postre a elegir:****TOCINO DE CIELO AL ESTILO LAGÓSTENA***Basado en el tradicional dulce de la zona, sorprendemos con una nueva y cremosa textura y un original 'topeo': escamas de sal maldon y ralladura de lima***MOUSSE DE CHOCOLATE***Tradicional crema de chocolate de suave textura y potente sabor a cacao***CAFÉ o INFUSIÓN****CAVA TALAYÓN, de Jerez de la Frontera, para brindar****Bodega:****VINO BLANCO DE RUEDA****VINO TINTO CARRAMIMBRE ROBLE, RIBERA DE DUERO****CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL****30,00€**

10% IVA inc.

**COPA LARGA****3,00€****COPA LARGA PREMIUM****5,00€**

Puerto Sherry, Navidad 2018

**Para compartir:**

**GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDAS**

*Pocos comentarios con esto*

**CROQUETAS DE CARABINERO**

*Elaboradas con una fina bechamel, suave y cremosa, en base a una salsa americana casera con carabineros picados*

**TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE**

*Lomo de atún rojo cortado a mano con una equilibrada salsa para disfrutar al máximo de este tesoro de nuestros mares*

**CECINA CON QUESO DE VALDEÓN Y ACEITE DE TRUFA SOBRE REGAÑA**

*Láminas de cecina de León, migas de queso de Valdeón (similar al queso de Cabrales) y un toque de AOVE de variedad arbequina infundido con trufa negra sobre regañá sevillana*

**Plato principal a elegir:**

**VEIRAS EN EL JARDÍN**

*Carne de vieiras extra a la plancha acompañadas de taquitos de jamón ibérico, guisantes, setas shimeji con un toque de crema de aji y pimientos*

**CABALLA ASADA CON SALSA ROMESCO Y FALSO CALÇOT**

*Espirales de lomos de caballa limpios de espinas, asados, rellenos de salsa romesco acompañados un falso calçot (puerro asado)*

**LOMO BAJO DE AÑOJO DE VACA RUBIA GALLEGA**

*Es una carne que destaca por su intenso y agradable sabor, con una extraordinaria ternura, jugosidad y succulencia. Acompañado de patatas fritas o guarnición de verduras*

**SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA CON VERDURAS SALTEADAS Y PATATAS FRITAS**

*Jugoso corte situado en la zona interna entre la paletilla y la panceta acompañado con verduras salteadas y patatas fritas*

**Postre a elegir:**

**TOCINO DE CIELO AL ESTILO LAGÓSTENA**

*Basado en el tradicional dulce de la zona, sorprendemos con una nueva y cremosa textura y un original 'topeo': escamas de sal maldon y ralladura de lima*

**BROWNE CON HELADO DE VAINILLA**

*Postre nacido en los Estados Unidos, es un bizcocho de chocolate y nueces, templado, acompañado de cremoso helado de vainilla*

**CAFÉ o INFUSIÓN**

**CAVA TALAYÓN, de Jerez de la Frontera, para brindar**

**Bodega:**

**VINO BLANCO DE RUEDA**

**VINO TINTO CARRAMIMBRE ROBLE, RIBERA DE DUERO**

**CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL**

**35,00€**

10% IVA inc.

**COPA LARGA**

**3,00€**

**COPA LARGA PREMIUM**

**5,00€**

*Puerto Sherry, Navidad 2018*

**Para compartir:**

**JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA**

*Cortado a cuchillo al momento, así obtenemos la plenitud de sabores de este espléndido manjar*

**GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDAS**

*Pocos comentarios con esto*

**CROQUETAS DE CARABNERO**

*Elaboradas con una fina bechamel, suave y cremosa, en base a una salsa americana casera con carabineros picados*

**CHALLWA QUICHUA CON CREMA MEDITERRÁNEA**

*Fusión de cocina peruana y árabe consistente en carpaccio de lubina marinado en lima acompañado de crema babaganoush, todo un éxito en el Encuentro Gastronómico de la Sal y el Estero 2018*

**Plato principal a elegir:**

**VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON REDUCCIÓN DE JEREZ CREAM Y FRUTA DE LA PASIÓN AL TOQUE DE CHILE ROJO**

*Original y deliciosa propuesta de nuestra chef con la que es para muchos la parte más exquisita del atún; alto contenido de grasa y gran fuente de ácido omega-3. Acompañada de ensalada de algas marinas*

**VEIRA GALLEGA EXTRA CUBIERTA DE BECHAMEL Y GRATINADA CON PARMESANO**

*Media concha con vieira XXL de Galicia al horno, cubierta de bechamel al vino blanco y taquitos de jamón ibérico, gratinada con queso parmesano y acompañada de alga codium en tempura; ¡deliciosa!*

**LOMO BAJO DE AÑOJO DE VACA RUBIA GALLEGA**

*Es una carne que destaca por su intenso y agradable sabor, con una extraordinaria ternura, jugosidad y succulencia. Acompañado de patatas fritas o guarnición de verduras*

**PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON SALMOREJO Y LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO**

*Cubierta con una loncha de jamón ibérico, acompañada con salmorejo templado y patatas fritas en AOVE\**

**CONFIT DE PATO CON SALSAS PEDRO XIMÉNEZ Y PURÉ DE PATATAS Y MANZANAS**

*La jugosidad y potencia de sabor del confit con el delicado puré ligeramente dulce y la reducción de PX con pasas ... ¡riquísimo!*

**Postre a elegir:**

**TOCINO DE CIELO AL ESTILO LAGÓSTENA**

*Basado en el tradicional dulce de la zona, sorprendemos con una nueva y cremosa textura y un original 'topeo': escamas de sal maldon y ralladura de lima*

**BROWNE CON HELADO DE VAINILLA**

*Postre nacido en los Estados Unidos, es un bizcocho de chocolate y nueces, templado, acompañado de cremoso helado de vainilla*

**CREMOSO DE TURRÓN Y SORBETE DE MANGO NATURAL**

*Suave crema de turrón de Jijona de textura aireada similar a mousse, acompañada de sorbete de mango casero y una dulce 'tierra de canela'*

CAFÉ o INFUSIÓN

CAVA TALAYÓN, de Jerez de la Frontera, para brindar

UNA COPA LARGA DE ESPRITUOSAS PREMIUM \_ INVITACIÓN

**Bodega:**

VINO BLANCO MAR DE FRADES, D.O. ALBARIÑO

VINO TINTO IZADI 'EL REGALO', D.O. RIOJA

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL

**50,00€**

10% IVA inc.