



Carta "tu propio restaurante"

Aperitivos

- Brocheta queso fresco con membrillo casero
- Surtido de croquetas de La Croquetería Dealba
- Cuchara de pulpo sobre crema de sobrasada ibérica
- Tabla de quesos variados
- Selección canapés
- Bombones de foie rocher con cebolla caramelizada y px
- Coctel oriental (rollitos de verduras, samosas pollo curry y langostino filo)
- Brochetas pollo teriyaki
- Gazpacho andaluz
- Pan cristal, jamón ibérico y salmorejo
- Taco de panceta confitada sobre pimientos caramelizados
- Dátiles con bacón
- Saquitos de bogavante
- Cubitos de salmón, aguacate y perlas negras

Entrantes

- Crema de carabineros con gambones y cebollino (caliente)*
- Salmorejo con huevo duro, pipas de bellota y aceite de oliva virgen extra
- Hojaldre de foie, queso de cabra y manzana sobre crema de patata trufada
- Crema de boletus, trufa y huevo poche (caliente)
- Gazpacho de cerezas con perlas de queso y albahaca
- Salpicón de melón con langostinos, lechuga romana y salsa coctel*
- Arroz meloso de presa ibérica, setas y parmesano
- Crepe de setas, cebolla caramelizada y sopa de Oporto
- Jamón ibérico de bellota a cuchillo*
- Langostinos salvajes a la plancha*

- Ensalada de salmón noruego ahumado, frutas tropicales y tomatitos
- Arroz de carabineros con regaña de algas*

Principales

- Caldereta de rapé con carabineros*
- Merluza al jerez, berberechos y trigueros con patata asada
- Lenguado relleno de gambas al azafrán y verduras asadas
- Lomo de bacalao en salsa de tomate pomodoro y piquillos
- Tataki de atún rojo con ajoblanco y uvas
- Milhojas de solomillo de ternera con foie, manzana y puré de patatas con mantequilla*
- Lomo de ternera con salsa café de paris con patatas parisine
- Solomillo ibérico asado al marsala y timbal de patata con emmental
- Cochinillo deshuesado a baja temperatura con flan de verduras secadas al sol*
- Carrilleras al oporto con patata gajo al romero
- Capón relleno de foie y nueces con flan de patata
- Presa ibérica con reducción de vino tinto y panaderas

*Los platos marcados con *, llevan un suplemento de 5€ por persona.*

Postres

- Torrija de brioche caramelizada sobre crema inglesa
- Coulant de chocolate caliente y sopa de chocolate blanco
- Bomba de Caramelo con mantequilla salada y sal de Guérande
- Lingote tres chocolates con frutas tropicales
- Saquito de queso y frutos rojos con mousse de queso
- Mango, yogur y gajos de mandarina
- Profiteroles de chocolate blanco homenaje a Italia
- Tiramisú de mascarpone y café Illy
- Limonchello 2017
- Macedonia de frutas tropicales

Precios y opciones

- MENU #1: 1 Entrante + 1 principal + postre= 45€*
- MENU #2: 1 Entrante + 2 principales + postre= 60€*
- MENU #3: 5 Aperitivos + 1 Entrante + 1 principal + postre = 65€*
- MENU #4: 5 Aperitivos + 1 Entrante + 2 principales + 1 postre= 80€*

**Precios validos a partir de 25 personas para cantidades inferiores consultar.*

¿Que incluyen estos precios?

- Pan y agua
- Bodega: El Guti verdejo (D.O. Rueda) y Carlos Serres crianza (D.O.C. Rioja)
- Café y Cava Bonaval brut nature
- Cristalería, vajilla, mantelería y cubertería
- Servicio de personal de sala y cocina

Servicios extras

- Desplazamiento fuera de Salamanca capital 0,80 €/km
- Cortador de jamón 200€. Precio de jamón y opciones consultar.
- Mesas redonda 10 personas 25€
- Mesa rectangular 6-8 personas 15€
- Silla de madera 1,5€/ unidad
- Silla de plástico 1,5€/ unidad con funda 4€/unidad
- Carpa jaima 5x5 (25m²) con montaje y desmontaje 250€

Condiciones generales

- Para ofrecerles un mejor servicio, les sugerimos hagan los pedidos con un mínimo de 7 días de antelación (se recomienda ser previsor por cuestiones de agenda).
- Los pedidos deben ser abonados en el momento de la reserva.
- Los pedidos anulados con menos de 72 horas de antelación, serán cobrados al 100%.
- Los precios no incluyen el 10% de IVA correspondiente
- Esta tarifa anula todas las anteriores de carta "tu propio restaurante"
- La fecha de inicio de esta carta es el 01/06/2017