

# MENÚ DE NAVIDAD

# MENÚS DE NAVIDAD

## MENÚ CLÁSICO

### ENTRANTES

Ensaladilla de gamba blanca y ventresca, crujiente de tinta y mahonesa de anguila ahumada. (INDIVIDUAL)

Surtido de Ibéricos de Salamanca con pan cristal y tomate. (CENTRO).

Surtido de croquetas de la casa. (CENTRO).

Calamar a la brasa, con velouté de ají Amarillo . (CENTRO).

### PRIMERO

Carrilleras guisadas al Oporto, con chalotas y tubérculos ahumados.

### POSTRE

Tarta ópera o tarta de queso.

### BEBIDA

Cerveza.

Vino tinto.

Vino blanco.

**Precio: 48€**

\*Menú de grupos de un mínimo de 6 personas y bajo reserva.

## MENÚ ALEGRE

### ENTRANTES

Tartar de salmón y pepino con lascas de queso dziugas 36 meses y mozzarella. (INDIVIDUAL).

Tabla de quesos seleccionados. (CENTRO).

Surtido de Ibéricos de Salamanca. (CENTRO).

Tómate de Almería con anchoa. (CENTRO).

Huevos rotos con gamba cristal. (CENTRO).

### PRIMERO

Presa ibérica con salsa de almendras, mostaza y boniatos asados.

### POSTRE

Tarta ópera o tarta de queso.

### BEBIDA

Cerveza.

Vino tinto.

Vino blanco.

**Precio: 52€**

\*Menú de grupos de un mínimo de 6 personas y bajo reserva.

# MENÚS DE NAVIDAD

## MENÚ DISFRUTÓN

### ENTRANTES

Lingote de atún, alga nori y wakame con mahonesa de sésamo y curry. (INDIVIDUAL).

Aguacate a la brasa, tartar de tomate y coulis de melón picante. (INDIVIDUAL).

Jamón y lomo de bellota 100%. (CENTRO).

Risotto de rabo de vaca y crema de foie. (CENTRO).

Bacalao gratinado con alioli de cebolla caramelizada. (CENTRO).

### PRIMERO

Solomillo de Vaca con salsa Perigord de trufas y patatas confitadas.

### POSTRE

Tarta ópera o tarta de queso.

### BEBIDA

Cerveza.

Vino tinto.

Vino blanco.

**Precio: 55€**

\*Menú de grupos de un mínimo de 6 personas y bajo reserva.



TELÉFONO DE RESERVAS

**605 12 70 07**

[www.elterrao.es](http://www.elterrao.es)