

Menú Año Nuevo y Reyes 2011 - Nº 1

Timbal de jamón reserva y queso puro de oveja al aceite de romero

*Carpaccio de atún sobre coulis de tomate, vinagreta de limón
y perlas de pimientos*

Ensalada de frutos de mar con vinagreta mediterránea de huevas de mujol

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con una crema de marisco

Cigalitas salteadas con ajos tiernos y jamón



Aroz del senyoret

ó

Paella de rape y espinacas

ó

Aroz negro con chipirones



Carpaccio de piña especiada con sorbete de coco



Delicias Navideñas ó Roscón de Reyes

Bebidas:

V.B. Hoya del Castillo

V.C. Acantus

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos

Café

Cava Delapierre (Etiqueta Negra)

Sidra

Precio Menú: 33 €

Para reservar se abonará el 50% de la reserva

Las Reservas y los Menús se confirmarán al menos con una semana de antelación



Menú Año Nuevo y Reyes 2011 - Nº 2

Timbal de jamón reserva y queso puro de oveja al aceite de romero

*Carpaccio de atún sobre coulis de tomate, vinagreta de limón
y perlas de pimientos*

Ensalada de frutos de mar con vinagreta mediterránea de huevas de mujol

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con una crema de marisco

Cigalitas salteadas con ajos tiernos y jamón



Bacalao sobre coca de espencat y salsa de aceitunas negras

ó

Solomillo ibérico con trinxsat de calabaza y patata panadera



Carpaccio de piña especiada con sorbete de coco



Delicias Navideñas ó Roscón de Reyes

Bebidas:

V.B. Hoya del Castillo

V.C. Acantus

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos

Café

Cava Delapierre (Etiqueta Negra)

Sidra

Precio Menú: 35 €

Para reservar se abonará el 50% de la reserva

Las Reservas y los Menús se confirmarán al menos con una semana de antelación



Menú Año Nuevo y Reyes 2011 - Nº 3

Timbal de jamón reserva y queso puro de oveja al aceite de romero

*Carpaccio de atún sobre coulis de tomate, vinagreta de limón
y perlas de pimientos*

Ensalada de frutos de mar con vinagreta mediterránea de huevas de mujol

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con una crema de marisco

Cigalitas salteadas con ajos tiernos y jamón



Zarzuela de pescado y marisco

ó

Carrillera de ternera estofada con cremoso de patata y salsa de cacao



Carpaccio de piña especiada con sorbete de coco



Delicias Navideñas ó Roscón de Reyes

Bebidas:

V. V. Doya del Castillo

V. T. Acantus

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos

Café

Cava Delapierre (Etiqueta Negra)

Sidra

Precio Menú: 38 €

Para reservar se abonará el 50% de la reserva

Las Reservas y los Menús se confirmarán al menos con una semana de antelación



Menú Año Nuevo y Reyes 2011 - Nº 4

Timbal de jamón reserva y queso puro de oveja al aceite de romero

*Carpaccio de atún sobre coulis de tomate, vinagreta de limón
y perlas de pimientos*

Ensalada de frutos de mar con vinagreta mediterránea de huevas de mujol

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con una crema de marisco

Cigalitas salteadas con ajos tiernos y jamón



Tataki de atún sobre fideos de verduras y salsa de limón maduro

ó

*Tako de entrecôte a la parrilla con trinxat de patata, setas
y jamón y salsa fina de boletus*



Carpaccio de piña especiada con sorbete de coco



Delicias Navideñas ó Roscón de Reyes

Bebidas:

V.B. Hoya del Castillo

V.C. Acantus

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos

Café

Cava Delapierre (Etiqueta Negra)

Sidra

Precio Menú: 42 €

Para reservar se abonará el 50% de la reserva

Las Reservas y los Menús se confirmarán al menos con una semana de antelación



Menú Año Nuevo y Reyes 2011 - Nº 5

*Timbal de jamón reserva y queso puro de oveja al aceite de romero
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con una crema de marisco
Cigalitas salteadas con ajos tiernos y jamón*



1º Plato

*Tako de emperador a la parrilla sobre fideos de verduras
y carabinero gigante*



2º Plato

*Solomillo ibérico hojaldrado con foie y cebolla confitada con
verduritas de temporada en su jugo*



Carpaccio de piña especiada con sorbete de coco



Delicias Navideñas ó Roscón de Reyes

Bebidas:

V. B. Doya del Castillo

V. C. Acantus

Agua Mineral Lanjarón

Refrescos

Café

Cava Delapierre (Etiqueta Negra)

Sidra

Precio Menú: 48 €

Para reservar se abonará el 50% de la reserva

Las Reservas y los Menús se confirmarán al menos con una semana de antelación



Año regalo para sus sentidos



SAN MARCOS
COMPLEJO GASTRONÓMICO

Menú Año Nuevo y Reyes-Niños

Papas

Jamón bodega

Quesa semi-curado

Calamares a la romana

Croquetas caseras surtidas



Escalope de ternera con patatas

ó

Hamburguesa con frankfurt y patatas

ó

Paella Deshuesada



Surtido de polos

Delicias Navideñas ó Roscón de Reyes

Bebidas:

Aqua Mineral Lanjaron

Refrescos

Precio del Menú: 20 €

Las Reservas y los Menús se confirmarán al menos con una semana de antelación

