



Menú internacional 2

Botana

Queso Brie en hojaldre. Compota de manzana y salsa de frambuesa.

Entradas

Sopa de cebolla gratinada.

Sopa de mariscos estilo Marsella.

Sopa parisina de poro y papa.

Ensalada leonesa de lechugas mixtas, tocino y nuez.

Ensalada de portobello y jamón serrano.

Ensalada nicoise con salmón fresco

Ensalada tibia de queso de cabra y champiñones.

Verrine de ensalada de camarones al Cognac.

Hojaldre de espárragos y setas en crema de avellana.

Aguacate relleno de ensalada de cangrejo en salsa mil islas.

Platos fuertes

Mignon de res en salsa de brandy y chabacano.

Pechuga de pollo abuelita.

Suprema de pollo rellena de arroz silvestre en salsa de vino blanco.

Filete de pecado a la mantequilla de mariscos

Filete de pescado en salsa de finas hierbas.

Filete de pescado en escama de papa con salsa de pimiento.

Estofado de short rib con vino tinto y romero.

Filet Mignon de cerdo con salvia y manzana.

Pierna de pato confitada y papa machacada con aceite de trufa.

Estofado de cordero al curry con arroz basmati.

Postres

Crème brûlée
Mousse de chocolate.
Crepas Suzette con nieve.
Torre de choux o torre de macarrones.