



# LAR DE DOMINGO

EN PLENO CORAZÓN DE EL PARDO

## Menú Navidad 2021/2022



# Menú día de Navidad



*Coppa de bienvenida*

Kit Royal de champagne

*Entrantes al centro de la mesa*

Jamón ibérico de bellota con regañas  
Chipirón patagónico relleno de mahonesa de lima y mojo picón

*Para empezar..*

Guiso de verdinas  
con carabinero braseado y gambas al ajillo

*Del mar..*

Morrillo de bacalao confitado  
al ajoarriero

*De la tierra..*

Costillitas de cordero rellenas de vacuno  
con pasas y piñones

*Nuestro obrador..*

Panna cotta al Pedro Ximénez  
con geleé de pétalos de rosas y caviar de miel de naranja

**Bodega:**

Agua Mineral  
Vino blanco D.O. Rueda  
Tinto D.O. Rioja  
Café

50€ Iva incluido.

- Bebida incluida, la indicada en el apdo Bodega, resto de referencias se cobrarán a precio de carta restaurante.
- 

# Menú día de año nuevo

*Copa de bienvenida*

Kit Royal de champagne

*Entrantes al centro de la mesa*

Jamón ibérico de bellota con regañas  
Croquetas melosas de carrillera ibérica  
con pomada de pistacho

*Para empezar..*

Cre moso de calabaza  
con aire de zanahorias

*Del mar..*

Medallón de rape  
al champagne y caviaroli de aberquina

*De la tierra..*

Filet mignon  
con pastel de boletus y trufa

*Nuestro obrador..*

Tarta de lima flambeada  
con merengue italiano

**Bodega:**

Agua Mineral  
Vino blanco D.O. Rueda  
Tinto D.O. Rioja  
Café

50€ Iva incluido.

- Bebida incluida, la indicada en el apdo Bodega, resto de referencias se cobrarán a precio de carta restaurante.

# Menú día de reyes



*Copa de bienvenida*

Kit Royal de champagne

*Entrantes al centro de la mesa*

Jamón ibérico de bellota con regañas  
Carpaccio de bacalao  
con vinagreta de ajo y pimentón de la Vera

*Para empezar..*

Crema de nécora  
con picadillo de rape y mejillones

*Del mar..*

Rodaballo  
con refrito de albahaca y ajos tiernos

*De la tierra..*

Rotti de cochinillo  
con compota de manzana y ensalada de brotes tiernos

*Nuestro obrador..*

Milhoja de chantilly y nata  
con frutos del bosque

**Bodega:**

Agua Mineral  
Vino blanco D.O. Rueda  
Tinto D.O. Rioja  
Café

50€ Iva incluido.

- Bebida incluida, la indicada en el apdo Bodega, resto de referencias se cobrarán a precio de carta restaurante.
- 

# menú infantil

## Para empezar

Entremeses ibéricos, rabas, croquetas y mini empanadillas de atún.

## Plato principal. -a elegir-

Chuletitas de Cordero con patatas fritas naturales

Escalope de ternera con patatas fritas naturales

Pollo empanado con patatas fritas naturales

## Postre..

Postre navideño

## Bebida..

Agua Mineral  
Refresco

30€ Iva incluido.