



MENÚS DE
NAVIDAD

2011/2012

¡Felices Fiestas!



MELCHOR

APERITIVOS

Pate de Perdiz, Frutos Secos y Reducción de O´porto

Focaccia de Olivas Negras con Anchoas del Cantábrico

Croquetas de Puchero con Mahonesa de Hierbabuena

PRIMER PLATO

Ajoblanco malagueño con pasas moscateles y gajos de aceituna manzanilla.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo ibérico, cilindro de patata confitada y mojo de aguacate.

POSTRE

Brownie con helado de vainilla y coulis de frutos rojos.

☆☆☆☆

Café de Colombia
Mignardises Navideños

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja



PRECIO POR PERSONA: 39 €uros

I.V.A. no incluido

(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)

GASPAR

APERITIVOS

Tartaletas de Guacamole con Langostinos

Brochetas de Presa Confitadas en Manteca Colorá

Taquitos de Corvina al Limón con Ali Olí Verde

PRIMER PLATO

Milhojas de tomate y mozzarella, mejillones al vapor y puré de albahaca

PLATO PRINCIPAL

Tournedo de pollo de corral, arroz cremoso de setas y germinado de cebolla

POSTRE

Bavaroise de naranja, pistachos y chocolate

Café de Colombia

Mignardises Navideños

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja

Edición 7º 10/09/2011

Avda. Isabel La Católica, 2 (Parque de María Luisa) 41013 Sevilla

Tel. 954232024 / 902 101 369. Fax. 955 122 345. Email. reservas@grupolaraza.com www.grupolaraza.com



PRECIO POR PERSONA: 39 €uros

I.V.A. no incluido

(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)

BALTAZAR

APERITIVOS

Pate de Perdiz, Frutos Secos y Reducción de O´porto

Focaccia de Olivas Negras con Anchoas del Cantábrico

Croquetas de Puchero con Mahonesa de Hierbabuena

PRIMER PLATO

Ensalada de vieiras, polvo de pistachos y helado de foie.

PLATO PRINCIPAL

Lubina de los esteros de Doñana, falso risotto de boniato y rúcula.

POSTRE

Crema de vainilla con rocas de chocolate y espuma de Amaretto

*Café de Colombia
Mignardises Navideños*

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 42 €uros



COLECCIÓN LA RAZA

2011

I.V.A. no incluido

(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)



ESTRELLA DE ORIENTE

APERITIVOS

Tartaletas de Guacamole con Langostinos

Brochetas de Presa Confitadas en Manteca Colorá

Taquitos de Corvina al Limón con Ali Olí Verde

PRIMER PLATO

Crema de patatas y puerro con creme fresh al cebollino y caviar de arenque

PLATO PRINCIPAL

Entrecôte de Buey con pont-neuf y mostaza de estragón

POSTRE

Coulant de chocolate y tofee de azúcar moscovado y naranja

Café de Colombia
Mignardises Navideños

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 44 €uros

I.V.A. no incluido

(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)



NOCHEBUENA

APERITIVOS

Pate de Perdiz, Frutos Secos y Reducción de O´porto

Focaccia de Olivas Negras con Anchoas del Cantábrico

Croquetas de Puchero con Mahonesa de Hierbabuena

PRIMER PLATO

Suquet de marisco con juliana de tirabeques

PLATO PRINCIPAL

Rodaballo a la plancha acompañado de un tomate relleno de choco y puerro con salsa de tinta

POSTRE

Sobre una sablée breton una gelatina de frutos rojos, mousse de mascarpone y physalis

*Café de Colombia
Mignardises Navideños*

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 46 €uros

I.V.A. no incluido

(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)



NOCHEVIEJA

APERITIVOS

Tartaletas de Guacamole con Langostinos

Brochetas de Presa Confitadas en Manteca Colorá

Taquitos de Corvina al Limón con Ali Olí Verde

PRIMER PLATO

Ensalada de frutas de temporada con gambas rojas y vinagreta de soja

PLATO PRINCIPAL

Ternasco de Huesca rustido con romero y tomillo, graten de patata y tres quesos

POSTRE

Migas de Chocolate con Helado de Vainilla

Café de Colombia
Mignardises Navideños

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 48 €uros
I.V.A. no incluido



(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)

FIN DE AÑO

APERITIVOS

Pate de Perdiz, Frutos Secos y Reducción de O´porto

Focaccia de Olivas Negras con Anchoas del Cantábrico

Croquetas de Puchero con Mahonesa de Hierbabuena

PRIMER PLATO

Ensalada de cítricos, jamón de pato y vinagreta de mostaza verde y manzana ácida

PLATO PRINCIPAL

Atún sobre teriyaki de verduritas y huevo poché

POSTRE

Sobre una sablée breton una gelatina de frutos rojos, mousse de mascarpone y physalis

*Café de Colombia
Mignardises Navideños*

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja



*PRECIO POR PERSONA: 50 €uros
I.V.A. no incluido*

(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)

DIA DE REYES

APERITIVOS

Tartaletas de Guacamole con Langostinos

Brochetas de Presa Confitadas en Manteca Colorá

Taquitos de Corvina al Limón con Ali Olí Verde

PRIMER PLATO

Consomé de tomate con ravioli de hierbas y fideos de arroz frito.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Buey con salteado de setas y reducción de mistela

POSTRE

Bavaroise de naranja, pistachos y chocolate

*Café de Colombia
Mignardises Navideños*

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Edición 7º 10/09/2011

Avda. Isabel La Católica, 2 (Parque de María Luisa) 41013 Sevilla

Tel. 954232024 / 902 101 369. Fax. 955 122 345. Email. reservas@grupolaraza.com www.grupolaraza.com



COLECCIÓN LA RAZA

2011

Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 55 €uros
I.V.A. no incluido

(En los eventos que se contraten con Menos de 5 Días se podría ver alterado algún Plato por Razones de Mercado)