M A T I Z

MENÚS NAVIDAD

MENÚ 1

39 € / persona
IVA incluido

Comenzamos con...

Ensaladilla rusa con langostinos ahumados

Croquetas caseras de jamón ibérico con emulsión de romero

Patatitas con emulsión de kimchie

Mollete de pringá

Seguimos con...

Salmón a la parrilla con salteado de espárragos verdes, cebolla roja caramelizada y demi-glace de sus espinas con miso

o

Solomillo de cerdo con salsa 5 especias y pastel de patata a la crema

Algo dulce…

Mousse de fruta de la pasión con crumble de cacao

M

MENÚ 2

42 € / persona
IVA incluido

Para picar al centro...

Crema de calabaza ahumada con queso curado y crujiente de panceta

Croquetas caseras de jamón ibérico con emulsión de romero

Crujiente de langostinos con salsa teriyaki

Seguimos con...

Timbal de verduras asadas con romesco y caldo corto de ave

Terminamos con...

Dorada al horno con tallarines de verduras, salsa de cava y reducción de vinagre de manzana

o

Carrillera de ternera glaseada con puré aéreo de patata parmentine, puerros y parrillada de calabacín

Algo dulce…

Brownie de chocolate con crema inglesa y helado de vainilla

M

MENÚ 3

48 € / persona
IVA incluido

Comenzamos con...

Tabla de presa ibérica con rúcula y vinagreta de frutos secos

Yogur de foie a la pimienta rosa con gel de pasión

Seguimos con…

Arroz cremoso de langostinos con boletus y parmesano

Del mar...

Lomo de corvina grille con guiso de chipirón y salsa fina de puerros y vino oloroso

Terminamos con...

Medallón de solomillo de vaca a la parrilla con salsa Pedro Ximénez trufada, portobello y patatas

Algo dulce…

Nuestra tradicional torrija navideña de turrón con crema de vainilla y helado de canela

M

BEBIDAS

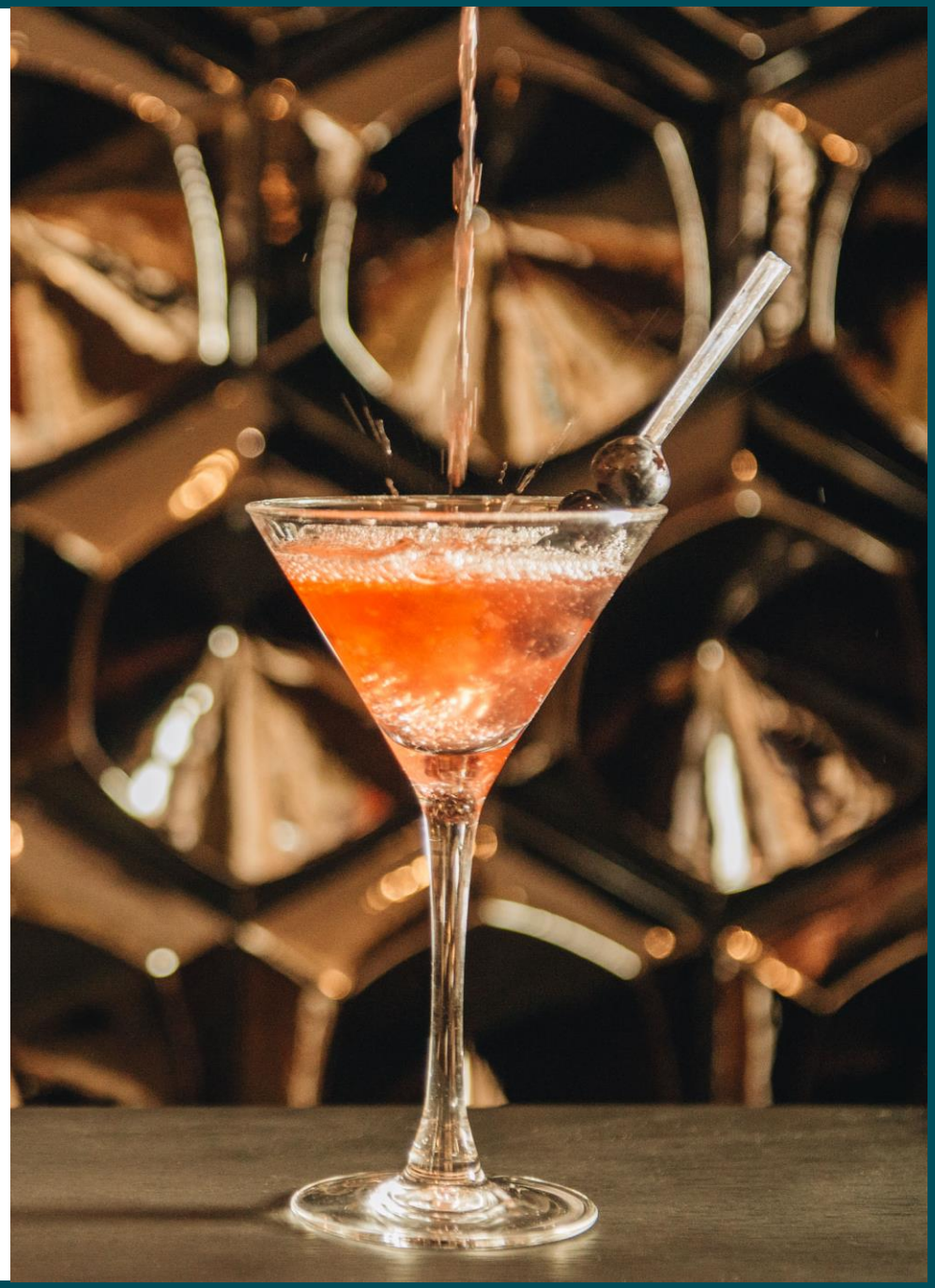
Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco: Verdeo (D.O. Rueda) *Verdejo*

Vino tinto: Altos Ibéricos (D.O. Rioja) *Tempranillo*

Cafés e infusiones

Una copa o licor de sobremesa (incluida en los menús 2 y 3)



M A T I Z

restaurantematiz.es · reservas@restaurantematiz.es · 952 579 673