



la **g** *arroz y tapas*
genuina
de Cimadevilla



Menús

Navideños 2017

Menú N° 1

- *Embutidos de Casa Milia*
(jamón, chorizo picante, salchichón de caza, lomo y cecina de león)
- *Pastel de Verduras y Champiñones recubierto de un graten de muselina de alioli.*
- *Pollo crujiente con Salsa de Mostaza y Miel.*
- *Arroz meloso Negro Genuino.*
(gamba, calamar, chipirón)
- *Arroz meloso de Setas y Parmesano.*

Precio 27 €



Menú N ° 2

- *Patatas a lo pobre con Paleta de Bellota y Pimientos.*
- *Bombones de Queso de Cabra envueltos en pasta kataffi.*
- *Caramelos de Morcilla con Jarabe Dulce de Vino.*
- *Arroz Meloso de Pría y Chipirones.*
- *Arroz Meloso con Pitu Caleyá.*

Precio 29 €



Menú N ° 3

- *Milhojas de Calabacín y Tomate con queso Provolonne.*
- *Corona Templada de Bacalao sobre Patata y con toque de alioli.*
- *Sepia a la Parrilla.*
- *Arroz senyoret (Calamar, Gambón, Merluza).*
- *Arroz Montañés (Presa Ibérica Joselito).*

Precio 31 €



Menú N ° 4

- *Cecina de León.*
- *Ensalada Genuina de Queso de Cabra.*
- *Calamares Frescos.*
- *Arroz con Pulpo y Zamburiñas.*
- *Cachopo del Bosque.*
(paleta bellota, boletus y queso tres leches de Pría).

Precio 33 €



Menú N^o 5

- *Pastel de Centollo con Salsa de Nécoras.*
- *Paleta de Bellota de Montenevado con su Pan Tumaca.*
- *Surtido de Frituras.*

(plato individual)

- *Entrecot de Vaca Asturiana con Pimientos Confitados y Patatas.*
- *Bacalao con Compota de Cebolla, Tomate y Aceitunas de Kalamata.*

Precio 36 €



Menú N ° 6

- *Tarrina de Foie con Queso los Beyos y Manzana*
- *Paleta de Bellota*
- *Pulpo a la Parrilla*
- *Arroz de Bogavante Azul fresco (acuario)*

Precio 39 €



Postres incluidos en todos los menús

(Individual por comensal)

- *Tarta Casera de Turrón*
- *Muerte por Chocolate*
- *Helado de Mandarina Recubierto
de Chocolate Fondant*



Bodega

Tinto Joven Toro Sentero

Rueda Verdejo Ana Livia

Rosado Navarra Ilagares

Cerveza Estrella de Galicia



Bodega Opción B

Incremento por Pax de 3 € a mesa completa

Rioja Crianza Pierola

Ribera del duero Traslascuestas

Verdejo Cyatho

Albariño Gundian

Condiciones

Válido a partir de 10 comensales.

Menú por persona.

Solo válido un tipo de menú por mesa.

Indispensable Reserva previa, especificando si se escoge la opción de Bodega.

Las raciones se presentan en centro mesa para compartir (No individualmente).

Excepto los postres.

Precio por comensal (I.V.A. incluido)

No se incluyen las bebidas consumidas previamente en barra.

Les rogamos puntualidad y que todos los comensales conozcan las condiciones que aquí se indican.

IMPORTANTE:

Hacemos Menús según presupuesto