



MENÚS DE NAVIDAD 2011

* Todos los menús se pueden cambiar o
Combinar entre ellos. Cualquier cambio
Realizado conllevará el correspondiente
Ajuste en el precio.

- Se ruega confirmen lo antes posible.
(telf. 947205949 o
e-mail: contacto@lafavoritaburgos.com)
- Los menús se servirán por mesas
completas

MENÚ 1

APERITIVO: Blody Mary con perlas de perlas de limón & pimienta.

ENTRANTES

- *Cecina de León con virutas de foie Reserva Joselito “
- *Pimientos del piquillo rellenos de rabo pisto
- *Ensalada de perdiz escabechada

SEGUNDO PLATO (a elegir)

- * Lubina a la parrilla boletus.
- * Merluza Gratinada sobre lecho de calamar

- * Brocheta de solomillo a la brasa brasa con
- * Magret de pato asado con frutos rojos timbal con
y cocktail de perlas de fresa

POSTRE VARIADO DE LA CASA

BODEGA: David Sebastian.
del Duero
Ribera del Duero Joven.

MENÚ 2

APERITIVO: Blody Mary con Limón & pimienta

ENTRANTES

- * Variado de Chacinas “ Gran
- * Ensalada templada de foie “ Revuelto de langostinos y

SEGUNDO PLATO (A elegir)

- * Bacalao con pil-pil de
- * Lubina a la parrilla.

- * Taco de Presa ibérica a la arroz y huevo trufado
- * Carrillera de ternera en reducción de vino tinto

POSTRE VARIADO DE LA CASA

BODEGA: David Sebastián. Ribera

POSTRE VARIADO DE LA CASA

BODEGA: Cillar de Silos. Ribera del Duero
del Duero
Rosado Ribera del Duero
Agua.

CAFÉ Y COPA DE CAVA

PRECIO POR PERSONA.....45,50 euros + iva
euros + iva

POSTRE VARIADO DE LA CASA

BODEGA: Cillar de Silos. Ribera
Rosado Ribera del Duero
Agua.

CAFÉ Y COPA DE CAVA

PRECIO POR PERSONA....., , , , , 56,00

MENÚ 5

APERITIVO: Blody Mary con perlas de
limón & pimienta

ENTRANTES

- *Variado de chacinas “Gran Reserva Joselito” adaptado al
- *Mollejas de ternera a la parrilla nuestros
- *Ensalada templada de bacalao con salteado De langostinos.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

- * Chuletón de carne roja a la brasa (2 pers.)
- * Chuletillas de lechazo a la brasa
- * -----
* Rodaballo a la parrilla (2 pers.)

NOTAS:

- * Podemos elaborar un menú gusto o al presupuesto de Clientes.
- * El marisco será por encargo.

* kokotxas de merluza con cigalas.

POSTRE VARIADO DE LA CASA

BODEGA: Cillar de Silos. Ribera del Duero. Crianza
Agua.

CAFÉ Y COPA DE CAVA.

PRECIO POR PERSONA.....53,00 euros + iva