

Las Cancelas

Hostería

HOTEL – RESTAURANTE - BAR

Cruz Vieja, 6 – Tel 920- 21 22 49 / Fax 920 – 21 22 30 – AVILA
HIJOS DE CARMELO HERNANDEZ SL
C.I.F. B- 05132352

MENUS DE EMPRESA O CELEBRACIONES

MENU Nº 1

ENTRANTES: ELEGIR CUATRO (los cuatro elegidos se comparten cada 4 personas)

Surtidos de ibéricos de D.O. Guijuelo
Crujiente de morcilla con piñones sobre una cama compota de manzana
Croquetas de la casa
Revuelto de boletus Edulis de los pinares de Ávila
Pulpo a la parrilla con salteado de ajetes y trigueros con patata rota al pimentón
Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada al aceto balsámico
Mollejas de ternera guisadas al aroma de jerez
Pimientos del Piquillo rellenos
Ensalada de boletus y vieiras con vinagreta de avellanas
Nuestras sardinas de la casa. (½ ahumada en tosta y ½ con un suave escabeche tradicional)
Cuencos de judías del Barco y de patatas revolconas

SEGUNDOS: (a elegir entre)

Merluza del cantábrico en salsa verde con almejas
Solomillo de ternera a la parrilla
Cochinillo asado al estilo tradicional
Chuletón de ternera Avileña a la parrilla
Bacalao al Pill-Pill
Rape al horno con hongos y piñones en salsa americana

POSTRE:

Surtido de nuestro repostero con helado (individual)
BEBIDAS : Vinos : blanco verdejo, Tintos: D.O. Ribera del Duero joven roble
Café – licores (chupitos)-

PRECIO 53 € IVA incluido

ESTE MISMO MENÚ ELIGIENDO CINCO ENTRANTES SON 56 €

Las Cancelas

Hostería

HOTEL – RESTAURANTE - BAR

Cruz Vieja, 6 – Tel 920- 21 22 49 / Fax 920 – 21 22 30 – AVILA
HIJOS DE CARMELO HERNANDEZ SL
C.I.F. B- 05132352

MENUS DE EMPRESA O CELEBRACIONES

MENU N° 2

ENTRANTES: (por persona)

Nuestro foie de pato con chutney de tomates verdes y manzana
Tosta con lascas de bacalao y crujiente de puerro
Vol au vent relleno de setas de temporada
Pimiento del Piquillo relleno
Croquetas de la casa

SEGUNDOS: (a elegir entre)

Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas
Solomillo de ternera a la parrilla
Cochinillo confitado a baja temperatura y braseado con una salsa de Oporto
Chuletón de ternera a la parrilla
Bacalao al Pill-Pill
Rape al horno con hongos y piñones en salsa americana

POSTRE:

Surtido de nuestro repostero con helado (individual)

BEBIDAS: Vinos : blanco verdejo. Tintos: D.O Ribera del Duero joven roble

Café – licores (chupitos)-

PRECIO 56 € IVA incluido

Las Cancelas

Hostería

HOTEL – RESTAURANTE - BAR

Cruz Vieja, 6 – Tel 920- 21 22 49 / Fax 920 – 21 22 30 – AVILA
HIJOS DE CARMELO HERNANDEZ SL
C.I.F. B- 05132352

MENUS DE EMPRESA O CELEBRACIONES

MENU Nº 3

ENTRANTES: ELEGIR CUATRO (para compartir)

Surtidos de ibéricos de la D.O. Guijuelo
Crujiente de morcilla con piñones sobre compota de manzana
Croquetas de la casa
Pulpo a la parrilla con salteado de ajetes y trigueros con patata rota al pimentón
Ensalada tibia de chipirones con cebolla confitada
Mollejas de ternera guisadas al aroma de jerez
Nuestras sardinas de la casa. (½ ahumada en tosta y ½ con un suave escabeche tradicional)
Pimientos del Piquillo rellenos
Cuencos de judías del Barco y de patatas revolconas

SEGUNDOS: (a elegir entre)

Solomillo de ibérico a la brasa de encina con salsa española en reducción de vino El Sequé
Entrecot de ternera avileña a la parrilla
Taco de bacalao confitado y braseado en la parrilla con crema especiada
Pintada rellena foie napada con una salsa demiglase y frutos rojos
Magret de pato con salsa de reducción de Pedro Ximenez
Lubina al horno sobre una cama de patatas panadera

POSTRE:

Surtido de nuestro repostero con helado (individual)
BEBIDAS: Vinos : blanco verdejo. Tintos: D.O. Ribera del Duero joven robledo
Café – licores (chupitos)-

PRECIO 48 € IVA incluido