



MENUS DE NAVIDAD 2022

MENÚ N° 1

PARA COMPARTIR (plato por 4 comensales)

Olivas Sevillanas
 Ensaladilla de Pollo al Curri
 Mix de quesos artesanos (oveja y cabra payoya)
 Tostas de Sardina Ahumada con cremade aguacate y sobre hojaldre
 Nuestras Croquetas caseras

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (plato por persona)

Carrillada Ibérica a los tres vinos sobre
 Parmentier de boniato
 o
 Salmón a la Plancha con Verduras salteadas
 y salsa de fruta de la pasión

POSTRE

Tarta de Ferrero
 Rocher



MENÚ N° 2

PARA COMPARTIR (plato por 4 comensales)

Olivas Sevillanas
 Surtido de Ibéricos de Bellota
 Chocos fritos con mayonesa de cítricos
 Empanada argentina Criolla de Angus
 con chumichurry y lima
 Timbal de Huevos Rotos trufados con Patatas
 y Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (plato a elegir por persona)

Confit de Pato con Crema de boniato
 o
 Bacalao Gratinado con
 Mouselina de Gambas sobre tomate Casero

POSTRE

Carrot Cake



MENÚ N° 3

PARA COMPARTIR (plato por 4 comensales)

Olivas Sevillanas
 Alcachofas Braseadas con Salsa al Whisky
 y virutas de Jamón Ibérico
 Surtido de Ibéricos de Bellota
 Raviolis Crujientes de Cordero Lechal al
 horno con mayonesa de curry
 Tataki de Atún de Rojo con mayonesa de
 soja y alga wakame

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (plato a elegir por persona)

Lomo bajo de vaca simmental
 madurada 40 días con puré de patatas
 o
 Lubina a la Espalda con verduras Thai

POSTRE

Tarta de Manzana al Horno
 templada con Helado de
 Vainilla de Madagascar



IMPORTANTE:

-La bebida ilimitada comenzará cuando esten sentados todos los comensales y terminará cuando se sirva el postre. Resto de bebidas se abonaran despues de la cena.

RESERVAS: grupos@limasorda.com

TLF.- 619.03.55.74