



Boadilla del Monte, 1 Enero 2012.

Estimado Sr/ Sra.

De antemano, le agradecemos el interés por nuestro Restaurante y sus salones.

En este dossier podrá encontrar la información correspondiente a nuestra oferta Gastronómica y condiciones de contratación de los servicios aquí ofrecidos.

Tenemos a su disposición otros menús para distintas ocasiones: Coffe break, Vino español, Copa After Works, Cóctel Bienvenida, Carta de Bodas, etc.

Todos los menús se pueden modificar y personalizar (Sushi, carnes exóticas, pescados, caza, postres .etc.) consúltenos.

Disponemos de un servicio de comida para llevar, tanto de los menús, como de la carta con un 20% de descuento sobre el P.V.P. Así mismo, le podemos ofrecer el personal y material que necesite para su celebración, consúltenos.

Si desea más información, le sugerimos ponerse en contacto con nosotros.

Servicios opcionales:

- Barra Libre.
- Servicio de Discoteca y Discjokey.
- Champagnes, Cavas, Vinos dulces.
- Animación, magia, comedia
- Guardería.
- Decoración floral.

Condiciones de Contratación:

La reserva se señala abonando 20 € por comensal.

Se facturará el número de invitados confirmados quince días antes del evento.

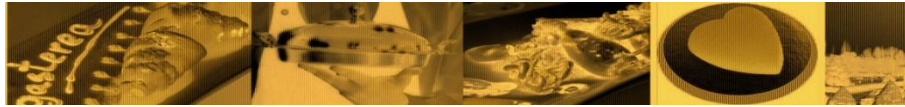
Las consumiciones realizadas antes de comenzar el evento, no van incluidas en el precio.

Los precios de los menús, serán vigentes hasta el 30/04/2012.

Horario de Información y Reservas: Lunes a Domingo 10:30 H.-13:30 H.

Nueva Hostelería de la Vera SL.

OPCIÓN 1



4 entradas a elegir

Revuelto de **Boletus** y **gambas**
Ensalada de **Ahumados**, vinagreta de almendras
Verduras de temporada salteadas con aceite de **trufas**
Papas antiguas con **Morcilla** manzana asada y frutos secos
Croquetas Ibéricas
Crujiente de chistorra con queso y miel
Chupito de crema de **Espárragos** con sus yemas
Pimientos asados, en sus tres colores, con **Ventresca** de Bonito

Plato principal

Entrecot de Buey (200g) a las brasas, patatas panadera
Secretos de Ibérico a la parrilla
Pallarda de ternera con gratén de patatas
Carrilleras estofadas al vino tinto con su puré cremoso
Bacalao asado a los tres tomates
Salmón a la plancha, ali-oli de miel

Postre

Mousse de Cacao y Nata
Sorbete de limón y **cava**
Espuma de queso fresco con frutos secos
Tarta de Cacao amargo

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja Crianza.
Blanco de Rueda.
Rosado
Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

Opción 2



2 entradas a elegir

Plato de **Embutidos** Ibéricos
Surtido de **Quesos** del País, con Mermelada de tomate y frutos rojos
Ensalada de **Cogollos** con **Anchoas** en sus tres sabores, vinagreta de piquillos
Buñuelos de **Bacalao** y **Gambas**
Sashimi de **Salmón** ahumado
Verduritas de temporada salteadas con aceite de **trufas**
Carpaccio de **atún** sobre selváticas, con vinagreta de cítricos

1ª plato(individual)

Vieira gratinada en su Concha
Crujiente de **Lubina**, en pastel con salsa de Carabineros
Ensalada gratén de **Queso de cabra**, oliva negra y albahaca
Hojaldre caliente de **Setas del Bosque** y Gambas
Crema de **Boletus** con aceite de trufas

Plato principal

Solomillo de Ternera en Brasas (180g)
Lomo de Buey a la parrilla(300g)
Solomillo de Ibérico y foie, uvas al Oporto, patatas panadera
Charlota de **lechal asado** y berenjena con crujiente de verduras
Lubina al horno
Cocotxas de Bacalao al "Pil pil"

Postre

Degustación de Nuestros Postres Caseros
Helado **Gratinado de Almendras**, Vainilla y **Cava**
Espuma de **Queso fresco con frutos del bosque**
Torrija de **Chocolate** blanco con natillas
Tarta de **Cacao** Amargo , **Naranja** confitada

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja Crianza.
Blanco de Rueda.
Rosado
Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

OPCIÓN 3



2 entradas a elegir

Plato de **Embutidos** Ibéricos
Verduritas de temporada salteadas con aceite de **trufas**
Buñuelos de **Bacalao** y **Gambas**
Gambones envueltos en Coco y Beicon, verduritas salteadas en moscatel
Ensalada de **tomate Raff** y aguacates con **Atún** y **Anchoas**
Gambas a la plancha
Calamar de potera a la "Andaluza"
Albóndigas de **Pulpo** y **jamón**

1ª plato(individual)

Vieira gratinada en su Concha
Crujiente de **Lubina**, en pastel con salsa de **Marisco**
Hojaldre caliente de **Setas** del Bosque y **Gambas**
Ensalada de **Cigalitas** y **mariscos** confitados en su aceite
Crema de **Boletus** , con sus tropiezos

Plato principal

Solomillo de Buey a la parrilla (200g)
Chuletón de Buey a la parrilla (400g)
Solomillo de Ibérico y **Foie**, uvas al Oporto, patatas panadera
Pierna de **lechal asado** y deshuesado.
Solomillo de Buey (½ Ración))+Lomo de **lubina**(½ Ración)
Rape al horno
Cocotxas de Bacalao al pil pil
Tacos de **Merluza** a la romana

Postre

Degustación de Nuestros **Postres** Caseros
Espuma de Queso fresco con **frutos** del bosque
Torrija de Chocolate blanco con natillas
Tarta de **Cacao** Amargo, **naranjas** confitadas

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja Crianza.
Blanco de Rueda.
Rosado
Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

OPCIÓN 4



Selección de aperitivos (individual)

Jamón de Bellota con Tumaquet
Ostra Ahumada, vinagreta de lima y cereza
Tempura de **Gamba** con algas
Croqueta de **Marisco**
Gratén de **Queso**

1ª plato(individual)

Milhoja de **Aguacates** con Tomate y **Anchoa**, vinagreta de **Berberechos**
Crema de **Carabineros** con Arroz verde al aceite de Vainilla
Risotto de Setas, **Boletus** e **Idiazabal**
Ensalada de Carpaccio de **Foie** de pato con su **Jamón**

Plato principal

Solomillo de Buey y **Foie**, uvas al oporto, patatas panadera
Solomillo de **ternera** blanca, puré de Jabugo y trufas
Chuletón de Buey Gallego, 45 días de curación, a la parrilla (400g)
Merluza de pincho al gusto
Rodaballo al horno

Postre

Souflé de chocolate caliente con helado de violeta
Sorbete de Mojito
Goxúa : Nuestro postre vasco de bizcocho al patxarán con crema, nata y caramelo
Torrija de Chocolate blanco con natillas
Hojaldre de Crema con sorbete de Mandarina

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja Crianza.
Blanco de Rueda.
Rosado
Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos