



*Especial Navidad*  
2014

## La Sopa Boba, cocina creativa de autor en Alpedrete

La Sopa Boba propone una cocina ocurrente y divertida elaborada por el Chef Fernando Limón, en la que destacan las carnes exóticas (como el solomillo de avestruz con salsa de arándanos o los lomos de canguro al vino tinto) y las combinaciones imaginativas (como la ensalada de pato y pulpo). Pero, además de la originalidad, se caracteriza por la calidad de las materias primas utilizadas, desde las verduras ecológicas de temporada hasta los postres o licores (tienen un licor de regaliz de elaboración propia), con platos acompañados por los panes de Madre Hizo Pan. Una sorpresa en cada bocado. Los menús grupo y especial Navidades se diseñan según petición de los clientes y presupuesto.

### **MENÚ TIPO DEGUSTACIÓN 1** (para compartir)

*Edamame al vapor  
Bombón*

*Foie de pato casero con frutos rojos  
Tartaletas de buey de mar con cereza Lyo*

*Tartar de atún rojo  
Gambas en crujiente de patata*

*Sardinas ahumadas y marinadas con guacamole  
Carpaccio de avestruz con polvo de fresa y kikos*

*Croquetas de morcilla de Burgos  
Croquetas de calamar en su tinta con tortita de arroz*

*Pulpo a la parrilla ligeramente ahumado  
Chipirones laqueados a mi manera  
Lomito de canguro con salsa de vino*

*Postres:  
Helado de Idiazábal con piruleta de guayaba  
Maceta de chocolate  
Perrito caliente de frambuesa  
Helado de café con granos*

*Agua y Vino "El gitano pelirrojo esperando sólo en la sala de urgencias". Tinto de Mérida.*

**35,00 €/Persona**



### **Datos de contacto**

Dirección: Plaza de Guadarrama, 9.  
Alpedrete (Madrid).  
Teléfono: 91 850 63 70

Web: [www.restaurantelasopaboba.com](http://www.restaurantelasopaboba.com)

Días de cierre: 24 y 31 de diciembre por la noche.



Puedes ver o descargarte imágenes en:

<http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/la-sopa-boba.html>

### **MENÚ TIPO DEGUSTACIÓN 2** (para compartir)

*Edamame al vapor  
Bombón*

*Foie de pato casero con frutos rojos  
Jamón de atún rojo*

*Ensalada de pez mantequilla  
Sardinas ahumadas y marinadas con guacamole  
Carpaccio de avestruz con polvo de fresa y kikos*

*Croquetas de morcilla de Burgos  
Croquetas de calamar en su tinta con tortita de arroz*

*Boletus confitados  
Chipirones laqueados a mi manera  
Mollejas de lechal al Armañac  
Lomito de canguro con salsa de vino*

*Postres:  
Helado de Idiazábal con piruleta de guayaba  
Maceta de chocolate  
Isla de mango con helado de piñones caramelizados*

*Agua y Vino "El Gitano Pelirrojo esperando sólo en la sala de Urgencias". Tinto de Mérida*

**40,00 €/Persona**

## El Caldero, un clásico de la gastronomía murciana en Madrid

El murciano con más solera de la capital nos ha preparado unos menús con lo mejor de la gastronomía de su tierra con un toque inconfundible. Y con ingredientes traídos directamente de la huerta y el mar murcianos. Una apuesta segura con la que saborear lo mejor del Levante en la zona con más literatura de Madrid: el barrio de las Letras. Todos los menús incluyen sorbete y Sangría al Cava. Para grupos a partir de 4 personas.

### Menú 1

Zarangollo con gamba roja  
Chipirones rellenos de gamba roja y setas  
Picadillo de morcilla murciano  
Ensalada Caldero  
\*\*\*\*\*  
Mújol a la parrilla con salsa de tomate Raff  
o  
Morcillo de ternera estofado a la murciana  
o  
Arroz Negro con chipirones  
\*\*\*\*\*  
Tocino de cielo  
35,00€ (IVA no incluido)

### Menú 2

Huevos rotos del Cabo de Palos  
Gambas rojas con ajetes  
Croquetas de jamón ibérico  
Ensalada de tomate Raff con bacalao  
\*\*\*\*\*  
Atún rojo con verduritas al curry  
o  
Arroz huertano con pollo campero  
o  
Entrecot de ternera a la parrilla  
\*\*\*\*\*  
Surtido de frutas tropicales  
35,00€ (IVA no incluido)

### Menú Murciano

Surtido Murciano  
Ensalada Murciana  
Zarangollo con cebolla morada  
Morcilla clásica con piñones  
\*\*\*\*\*  
Bonito del Mediterráneo con ajetes  
o  
Arroz al Caldero con gamba roja  
o  
Morcillo de ternera al vino de Jumilla  
\*\*\*\*\*  
Pan de Calatrava  
33,00€ (IVA no incluido)



### Datos de contacto

Dirección: Calle Huertas, 15. 28012 Madrid.  
Teléfono: 91 429 50 44.  
Web: <http://www.elcaldero.com>  
Días de cierre: 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero noche.



Puedes ver o descargar imágenes en:  
<http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/el-caldero.html>

### Menú 3

Ensalada Murciana  
Almejas concha fina a la marinera  
Berenjenas a la andaluza con salmorejo  
Sepia con sofrito de tomate y ajetes  
\*\*\*\*\*  
Lomo de buey con patatas asadas  
o  
Arroz con bonito del Mediterráneo  
o  
Dorada del Mar Menor al horno  
\*\*\*\*\*  
Surtido de repostería propia  
36,00€ (IVA no incluido)

### Menú 4

Revuelto de gamba roja y ajos tiernos  
Habitas tiernas con jamón  
Foie casero con tres confituras  
Mojama y huevos con almendra  
\*\*\*\*\*  
Arroz ciego con gamba roja y chipirones rellenos  
o  
Zarzuela de pescado de Cabo de Palos con gamba roja  
o  
Chuletillas de cordero lechal con verduritas  
\*\*\*\*\*  
Frambuesa con crema de chocolate blanco  
48,00€ (IVA no incluido)

## El Cielo de Urrechu , gastronomía vasca y mediterránea con un toque de vanguardia

El segundo restaurante del Chef Íñigo Urrechu nos ofrece para estas fiestas una selección de sus mejores platos, recogidos en varios Menús Degustación. Un espacio amplio, sofisticado, decorado en tonos blancos y con unas amplias vidrieras al fondo del salón principal que inundan el local de luz y nos hacen maravillarnos con las vistas de la Casa de Campo y la ciudad de Madrid.

### MENÚ DEGUSTACIÓN 1

*Jamón Ibérico de bellota de nuestro corte*

*Degustación de croquetas de jamón de bacalao y txangurro*

*Ensalada de ventresca de bonito con pulpa de tomate Raff*

*Arroz meloso al más puro estilo marinero  
Solomillo con pastel de patata e ibéricos con parmesano*

*Mascarpone con café, cacao y crema helada de Baileys*

58,00 €

### Datos de contacto

Dirección: C.C. Zielo Shopping Pozuelo, Local 217,  
Avda. De Europa, 26 B. Pozuelo de Alarcón (Madrid).  
Teléfono: 91 709 32 85.

Web: <http://www.elcielourrechu.com/index.php/es/>

Días de cierre: 24 y 31 de diciembre por la noche y  
25 de diciembre y 1 de enero todo el día.



Puedes ver o descargarte imágenes en  
<http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/el-cielo-de-urrechu.html>



### MENÚ DEGUSTACIÓN 2

*Ibéricos y quesos de nuestro corte*

*Ensalada de tomate Raff con anchoas del Cantábrico*

*Patas de pulpo costreadas con refrito de piquillos*

*Rollitos de cigalas con piperrada*

*Bacalao asado con ajoarriero y su pil-pil*

*Hamburguesa de aguja de Kobe con salsa de mostaza antigua*

*Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y su crema helada*

63,00 €

### MENÚ DEGUSTACIÓN 3

*Vieiras con tartar de apio, migas crujientes y mahonesa de curry rojo*

*Bocados crujientes de morcilla artesana*

*Espárragos verdes con chipirones y salsa Romesco*

*Corte de foie-gras con teja crujiente de pan dulce en ensalada*

*Merluza plancha, pulpo a la brasa y patata*

*Lomo de ajojo, con polenta de setas de temporada*

*Flan de moscatel con crema de arroz con leche y sorbete de mango*

68,00 €

Nuestro Sumiller recomienda para estos Menús Degustación:

*Vino Blanco. Loess 2013 (Rueda)*

*Vino Blanco. Gran Bazán 2013 (Albariño)*

*Vino Tinto. Dominio de Berzal 2011 (Rioja)*

*Vino Tinto. Carramimbre Crianza 2011 (Ribera del Duero)*

## Romano Ristorante, alta gastronomía italiana en La Moraleja

Recientemente inaugurado, Romano Ristorante nace del amor por la gastronomía italiana, en la que se unen la herencia de la cocina de la *mamma* italiana y la vanguardia de las más avanzadas técnicas de elaboración, con guiños a la cocina española. De hecho, el jamón ibérico 100% de bellota es uno de los estandartes de Romano. Romano Ristorante sorprende también por el espacio y la decoración, que recupera detalles de estilos que Italia dejó atrás pero que vuelven a estar de moda: el lado punk del imperio y la sofisticación del renacimiento en un telón de fondo teatral.



### **MENÚ Nº 2**

*Entrantes centro mesa:*  
Mejillón en salsa picante  
Pizza Cuatro estaciones

Tabla de embutidos y quesos italianos

Arroz a la milanesa  
Ibérico (aguja) con patata mortero

Surtido de pastelería  
Café  
Infusión  
Agua

Blanco: Loess DO Rueda  
Tinto: Sierra Cantabria Selección DOCa. Rioja

**Precio por persona: 35,00€**  
(IVA no incluido)

### **MENÚ Nº 1**

*Entrantes centro mesa:*

Arancini de ternera y provola ahumada  
Pizza Margherita  
Ensalada caprese

*Plato principal*

Lasagna de rabo de toro y berenjena

Surtido de pastelería

Café

Infusión

Agua

Blanco: Loess DO Rueda

Tinto: Sierra Cantabria Selección DOCa. Rioja

**Precio por persona: 30,00€**  
(IVA no incluido)

### **MENÚ Nº 3**

*Entrantes centro mesa:*

Involtino de pizza relleno de jamón y mozzarella  
Croquetas caseras de jamón

Degustación de pasta y risotto (Trilogía)

Jarrete de Ibérico

Surtido de pastelería

Café

Infusión

Agua

Blanco: Inzolia de Sicilia

Tinto: Quota 29 de Salerno

**Precio por persona: 38,00€**  
(IVA no incluido)

## Romano Ristorante, alta gastronomía italiana en La Moraleja

### **MENÚ Nº 5**

#### *Entrantes centro mesa:*

Jamón Ibérico con focaccia  
Tabla de embutidos y quesos italianos

#### *Degustación de pasta y risotto (Trilogía)*

Lomo bajo de buey madurado

#### *Surtido de pastelería*

Café

Infusión

Agua

Blanco: Inzolia de Sicilia

Tinto: Quota 29 de Salerno

**Precio por persona: 50,00€**

(IVA no incluido)

### **MENÚ Nº 6**

#### *Entrantes centro mesa:*

Jamón Ibérico con focaccia  
Burrata con tomate confitado  
Pulpo con crema de puerros

#### *Risotto de boletus*

Merluza con guazzetto de langostinos  
Jarrete Ibérico laqueado con mousseline de patata

#### *Surtido de pastelería*

Café

Infusión

Agua,

Blanco: Inzolia de Sicilia

Tinto: Quota 29 de Salerno

**Precio por persona: 60,00€**

(IVA no incluido)



### **MENÚ Nº 4**

#### *Entrantes centro mesa:*

Arancini de chipirones en su tinta  
Tempura de verduras de temporada  
Tabla de embutidos y quesos italianos

*Degustación de pasta y risotto (trilogía)*  
Carrillera de ternera con puré de manzana

#### *Surtido de pastelería*

Café

Infusión

Agua,

Blanco: Inzolia de Sicilia

Tinto: Quota 29 de Salerno

**Precio por persona: 44,00€**

(IVA no incluido)

### **Datos de contacto**

Dirección: Calle Estafeta, 4. Plaza La Moraleja.  
28109 Alcobendas.  
Teléfono: 915 55 56 00.

Web: <http://romanoristorante.es>

Días de cierre: 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero.



Puedes ver o descargarte imágenes en:  
<http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/res-taurante-romano.html>

## Trattoria SantArcangelo, el romanticismo de un italiano

Un restaurante romántico y acogedor inspirado en las antiguas trattorias de la región de la Emilia Romagna, junto al Museo del Prado. Decorado por Pascua Ortega, sigue siendo un referente de la buena cocina italiana en la capital desde hace más de 15 años. Los menús de grupo son a partir de 10 personas.

### MENÚ NAVIDAD 1

#### APERITIVO

Sorbete de cítricos con espuma de frutos rojos

#### PRIMEROS PLATOS

Carpaccio di salmone  
Provolone al horno con tomatitos de la huerta  
Ensalada de pato confitado y peras con deliciosa vinagreta de clementina

#### SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Involtini de pavo con salsa de ciruela  
Risotto negro alla maranese  
Tagliolini tartufatto

#### POSTRES

Panna cotta alla arancia  
Tiramisú en texturas

#### BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza.  
Lambrusco,  
Vino blanco Rueda  
Vino tinto Rioja

**34,00€ por persona (IVA incluido)**



#### Datos de contacto

Dirección: C/Moreto, 15. Madrid  
Teléfono: 91 369 10 93.

Web: <http://www.trattoriasantarcangelo.es/>

Días de cierre: 24 y 31 por la noche y 25 diciembre y 1 de enero todo el día.



Puedes ver o descargar imágenes en:

[http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/blog-page\\_12.html](http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/blog-page_12.html)

**Nota:** Se considera grupo a 10 personas o más. El número de botellas de vino será de una por cada cuatro personas. De agua, refresco o cerveza se servirá una consumición por persona. El resto de bebidas se facturarán aparte.

### MENÚ NAVIDAD 2

#### APERITIVO

Tortellini in brodo  
Sorbete de cítricos con espuma de frutos rojos

#### PRIMEROS PLATOS

Burrata sobre tartar de tomates  
Ensalada de gulas y crujientes de gambas  
Langostinos a la plancha con sal de hierbas

#### SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Lubina con verduras y frutos del mar sobre bisque de mariscos  
Solomillo al perfume de setas y trufa fresca  
Sorrentinos de pollos con salsa pappalina

#### POSTRES

Panna cotta alla arancia  
Tiramisú en texturas

#### BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza.  
Lambrusco,  
Vino blanco Rueda  
Vino tinto Rioja

**39,00€ por persona (IVA incluido)**

## TreZe Restaurante&Bar, ahora en el barrio de Salamanca

Hace unos años, el chef Saúl Sanz y su mujer, la repostera Elena Ursu, inauguraron en la zona de Conde Duque un restaurante muy personal, TreZe, que recibió numerosos elogios tanto de crítica como de clientes, gracias a la acertada conjunción entre la cocina tradicional, la vanguardia técnica y lo delicado de las presentaciones. Tras varios años en la calle San Bernardino 13 (número que da nombre al restaurante), TreZe se ha trasladado recientemente de lugar y se sitúa en la señorial calle General Pardiñas, en pleno barrio de Salamanca. El motivo es contar con un local más amplio, con una zona más informal para acercar su cocina al picoteo.



### MENÚ 1

#### A compartir

Buñuelos de bacalao con ali oli  
Cecina de buey wagyu con tumaca  
Ensalada de sardinas marinadas en albahaca, cherrys asados y tapenade

#### A elegir

Bacalao asado sobre guiso de setas  
Carrillera de ternera sobre parmentier de boniato y cebolla

#### Postre

Mousse de crema y helado

Café o infusión  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Agua Mineral

35,00 € (IVA incluido)



### MENÚ 2

#### A compartir

Terrina de foie sobre sobao y confitura de naranja amarga  
Coca de roast beef con muselina de chiles y crudites  
Croquetas de temporada  
Tempura de verdura y mar

#### A elegir

Pescado de lonja sobre guiso de mar y aliño de yuzu  
Lomo de vaca fileteado con terrina de patata y piñuelo

#### Postre

Chocolate y menta

Café o infusión  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Agua Mineral

40,00 € (IVA incluido)

### MENÚ 3

#### Aperitivo

Terrina de foie sobre sobao y confitura de naranja amarga  
Cecina de foie wagyu con tumaca  
Ensalada de perdiz escabechada y uvas  
Salteado de setas de temporada

#### A elegir

Carabineros en arroz  
Pescado de lonja...  
Lomo de ciervo asado al cacao  
Cochinillo deshuesado sobre patata asada y jugo de naranja

#### Postre

Tatin de fruta con sorbete

Café o infusión  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Agua Mineral

50,00 € (IVA incluido)

## TreZe Restaurante&Bar, ahora en el barrio de Salamanca

Hace unos años, el chef Saúl Sanz y su mujer, la repostera Elena Ursu, inauguraron en la zona de Conde Duque un restaurante muy personal, TreZe, que recibió numerosos elogios tanto de crítica como de clientes, gracias a la acertada conjunción entre la cocina tradicional, la vanguardia técnica y lo delicado de las presentaciones. Tras varios años en la calle San Bernardino 13 (número que da nombre al restaurante), TreZe se ha trasladado recientemente de lugar y se sitúa en la señorial calle General Pardiñas, en pleno barrio de Salamanca. El motivo es contar con un local más amplio, con una zona más informal para acercar su cocina al picoteo.



### Datos de contacto

Dirección: C/ General Pardiñas, 36 (Madrid).

Teléfono: 915 410 717.

Web: [www.trezerestaurante.com](http://www.trezerestaurante.com)

Días de cierre: 24 y 25 de diciembre y  
1 de enero.



Puedes ver y descargar imágenes en:

<http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/restaurante-treze.html>

## CENA DE FIN DE AÑO

Snacks y cóctel espumoso

Surtido de aperitivos

Ensalada de bogavante, frutas dulces y ácidas con aromas y hojas

Foie asado con marron glace sobre sobao pasiego

Vieiras asadas con carabineros, alcachofas y pistachos

Paletilla de cordero lechal deshuesada sobre terrina de patatas,  
canela y boniato

Chocolate, cítricos y menta

Café o infusión

Dulces navideños

Uvas de la suerte

Vino Blanco D.O. Ribeiro Viña de Marín Os Pasas 2012

Vino Tinto D.O.P Sierra Salamanca Tragaldabas 2013

Champagne André Clouet Grande Reserve

## Tsunami, fusión japonesa en el número 1 de la calle Caracas

Desde su apertura en 1999, **Tsunami** ha sido un restaurante de referencia en la oferta gastronómica japonesa en Madrid. En **Tsunami** prima la máxima frescura. El Chef elabora tanto los tradicionales platos de cocina japonesa, como los propios diseños personalizados de la casa utilizando una técnica culinaria rigurosa. Precisamente este año se cumple el 15 aniversario de Tsunami, un restaurante que "surgió de la necesidad en Madrid de mostrar una nueva e innovadora línea de cocina japonesa" en la que también encontramos elementos de otras gastronomías como la mediterránea o la mexicana. En esta nueva etapa, han actualizado su carta pero manteniendo sus señas de identidad.



### Datos de contacto

Dirección: Calle Caracas, 1. 28010 Madrid.  
Teléfonos: 91 308 05 69 y 91 319 13 99.

### Redes sociales:

Facebook: <https://www.facebook.com/RestauranteTsunami>

Días de cierre :

24 y 31 de diciembre noche y 25 diciembre y 1 y 6 de enero todo el día.



Puedes ver o descargarte imágenes en

<http://sqcommunication.blogspot.com.es/p/restaurante-tsunami.html>

### Menú de Navidad

#### Bocaditos

Wakame Martini  
Sushi Salmón  
Sushi de Atún  
Sushi Pez Mantequilla  
Nuovo Crunchy Roll  
Sashimi de Atún  
Sashimi de Salmón

½ de Teriyaki

Copa de Cava

30,00 €

## El Mendrugo, nuevo restaurante de cocina mediterránea en Chueca

Una cocina mediterránea de autor, basada sobre todo en la creatividad con materias primas siempre de primerísima calidad. De la mano del Chef Isaac Fernández, en El Mendrugo se busca dar creatividad a las diferentes texturas y sabores pero, sobre todo, se hace el mejor de los esfuerzos para que vivas una experiencia gastronómica reveladora sintiéndote bien.

### MENÚ 1

#### PARA ABRIR BOCA.....

- Humus con crujiente de verduras
- Sándwich de polenta relleno de queso y tomate secos  
(Media ración por persona)

#### SEGUNDO

- Pez mantequilla con crujiente de ibérico  
o
- Manitas rellenas de setas  
o ración entera a elegir

#### DE POSTRE

- Leche frita con helado de miel  
(Media ración por persona)

Vino Orden Tercera, Verdejo

o

Bobal, Tinto del Mediterráneo  
(Botella de vino por cada dos personas )

Pan , aperitivo y café

35,00 € (IVA incluido)

#### Datos de contacto

Dirección: C/ Colmenares, 5 28004 Madrid  
Teléfono: 914 12 60 23  
Días de cierre: 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero



Puedes ver o descargarte imágenes en

<https://app.box.com/s/kfu8hf3zbt9f8oy7bgfw>



### MENÚ 2

#### PARA ABRIR BOCA.....

- Txipirones plancha con alioli de manzana y ensalada de mar
- Rollitos de pato con salsa de chiles dulce  
(Media ración por persona)

#### SEGUNDO

- Bacalao ajoarriero  
o
- Hamburguesa de buey con salsa de mostaza y compota de tomate  
o ración entera a elegir

#### DE POSTRE

- Brownie (Media ración por persona)

Vino Finca Caraballas Verdejo

o

Bobal, Tinto del mediterráneo  
(Botella de vino por cada dos personas)

Pan, aperitivo y café

40,00 € (IVA incluido)

### MENÚ 3

#### PARA ABRIR BOCA.....

- Foie con chutney de pera e higo
- Ensalada de arenques con vinagreta de naranja y vodka  
(Media ración por persona)

#### PRIMERO

- Bacalao ajoarriero  
(Media ración por persona)

#### SEGUNDO

- Rulo de cordero confitado y castañas  
o media ración por persona

#### DE POSTRE

- Tarta sacher  
(Media ración por persona)

Vino Finca Caraballas Verdejo

o

Bobal, Tinto del mediterráneo  
(Botella de vino por cada dos personas)

1 combinado por persona

Pan , aperitivo y café

45,00 € (IVA incluido)

## Ars Vivendi, fusión italo-mediterránea

Después de casi dos décadas conquistando paladares en Majadahonda, la cocinera María Rosa García Manso y su marido, Dino Nanni, han decidido trasladarse al centro de Madrid y han abierto su Ars Vivendi en la calle Zurbano 6 de Madrid. Cocina sana, artesanal y productos de temporada para una gastronomía de fusión italo-mediterránea, donde la pasta casera es una de sus especialidades. Para esta Navidad nos proponen:

### Menú Navidades 2014

Nº 1

#### El Aperitivo

Crema de verduras de mercado con picatostes

#### Los Entrantes

Milhojas de berenjena y calabacín relleno de mozzarella y tomate en 3 diferentes coccciones

#### La Pasta

Gnocchi de patata y queso ricotta en crema de leche sobre tomate en julianas, gratinado con queso provolone

#### El Plato Fuerte

Dorada al horno con costra de panada de parmesano y frutos secos sobre patatas a la italiana

O

Carrillera ibérica marinada y guisada al O'Porto, con la salsa de su marinada y brioche al vapor

#### El Postre

Budin de naranja con sus texturas y sorbete de naranja

Pastas y chocolates

48,00 € por persona (IVA incluido)



## Ars Vivendi, fusión italo-mediterránea

### Menú Navidades 2014

#### Nº II

##### El Aperitivo

Consomé de ternera en vaso  
Ravioli de parmesano relleno de trufa

##### El Entrante

Ensalada de espinacas baby con uvas pasas, nueces y tropezones de queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza

##### La Pasta

Ravioli rellenos de crema fina de patata trufada, salteadas en mantequilla noisset y salseado con un hilo de salsa de carne

##### El Plato Fuerte

Lomos de lubina trenzados sobre fondente de tomate y albahaca, julianas de verduras frescas y salsa de vino blanco aromatizado

Entrecote de ternera sobre setas y rúcola

##### El Postre

Milhojas de galleta de chocolate relleno de mousse de crema mascarpone, bizcocho borracho y helado de capuccino sobre crumble de cacao

Pastas y chocolates

Bebidas

Vino de la casa y agua

55,00 € por persona (IVA incluido)



#### Datos de contacto

Dirección: Calle Zurbano, 6 28010 Madrid  
Teléfono: 913 103 171

Web: <http://restaurantearsvivendi.es/>

Días de cierre: 24,25 y 31 de diciembre y 1 de enero.

Puedes ver o descargar imágenes en

<https://app.box.com/s/i4bm8gqgd16sqsu2q8iuux>



### Menú Navidades 2014

#### Nº III

##### El Aperitivo

Crema fina de coliflor bicolor trufada  
Ravioli de parmesano relleno de trufa y boletus

##### El Entrante

Mozzarella de búfala con cherrys confitados

Huevo frito sobre timbal de patatas con queso ahumado, foie y salsa trufada coronado con finas láminas de setas frescas

##### La Pasta

Ravioli rellenos de atún y tomate aromatizado con albahaca

##### El Plato Fuerte

Trancho de bacalao en dos cocciones con ajo negro sobre caponata siciliana

Costillar de ternera marinado cocido a baja temperatura y acabado al horno con cebollitas salteadas y gnocchis de patata y cebollita francesa

##### El Postre

Tarta de calabaza y zanahoria con icing de queso fresco y helado de amapola

Pastas y chocolates

Bebidas

Vino de la casa y agua

65,00 € por persona (IVA incluido)