

Presentación
Menús de
Navidad 2012





MADRE HIZO PAN, EL SABOR DEL PAN DE TODA LA VIDA

Madre Hizo Pan inauguró su primera tienda en Los Molinos en 2008 con un claro objetivo: devolver el sabor tradicional al pan utilizando ingredientes de primera calidad y con un proceso de elaboración basado en recetas tradicionales. Un sabor antiguo y especial que todos añoramos.

La particularidad de su cuidada forma de elaboración hacen que Madre Hizo Pan prescindiera de ingredientes químicos en la elaboración de sus productos, optando por un proceso natural de fermentación de la levadura que dura hasta 48 horas, sin añadir aditivos para acelerar el proceso, tal y como se ha hecho tradicionalmente durante miles de años.

Mayoritariamente, los panes son amasados a mano, lo que supone un mayor esfuerzo para el panadero, que le añade a su vez grandes dosis de cuidado y cariño, y que hace que cada pan sea único e irrepetible. Una vez amasado, el pan se introduce en el horno de piedra, una forma de cocción que les dota de ese aroma y sabor especial e insuperable.

Más de 90 recetas originales (cultivo ecológico, multicereales, de maíz, centeno, espelta...) llenan sus estanterías para satisfacer hasta a los paladares más exigentes. Así, el Pan de Campaña, que utiliza harina integral de centeno, harina blanca de trigo y levadura natural de manzanas, es ideal para combinar especialmente con legumbres. Mientras que la Hogaza de León, elaborada según la tradición castellana, va muy bien con verduras y pescados, gracias a la sutileza que le confiere la harina blanca de trigo y las 40 horas totales de fermentación.

Madre Hizo Pan nos ofrece también sus productos salados, como las empanadas de bonito y, cómo no, una surtida variedad de bollería artesanal, como el croissant francés de mantequilla.

Estos son los panes de los que vamos a poder disfrutar durante las Navidades:

- Panetone.
- Pan dulce de azafrán y pasas.
- Pan de especias con jengibre y canela.
- Franchipan.
- Stolen.

Encuétralos en...

Plaza de Toros, local 1. Moralzarzal. Tel. 91 8576082

C/ Real, 2. Local 8. Los Molinos. Tel. 91 8553328

Días de cierre: 24 Diciembre y 1 de Enero.



La **Tienda Vía V Cafetería Degustación** es un innovador espacio de venta y degustación, ubicado en una de las zonas más emblemáticas de Logroño, “El Espolón”. Punto de encuentro para todos aquellos que se deleitan saboreando productos de calidad, este proyecto contempla desde la degustación “in situ” de su variada carta de pasteles, trufas, bombones, pastas... a la compra de los mismos y al encargo de todo tipo de regalos de empresa. Elabora sus especialidades utilizando como materia prima las más selectas coberturas de chocolate y la más alta calidad de almendras. Un cuidado tratamiento de los mismos les proporciona su incomparable textura e intenso sabor. Para los rellenos, buscan combinaciones diferentes que conviertan el placer de degustar un bombón en una experiencia sensorial.

El responsable del éxito de sus productos es **Juan Ángel Rodríguez**, Premio Torreblanca al mejor repostero-pastelero de 2010, quien destaca por su creatividad, innovación constante y una técnica preciosista en la presentación, adquiridas tras varios años al frente del **Obrador de Vía V Viena**. Con sorprendentes matices y delicados aromas, sus creaciones se presentan en múltiples texturas (cremas, soufflés, crujientes, salsas...), destacando la utilización del vino como ingrediente de muchos de sus pasteles.

De la mano de su padre, el pastelero Jesús Pellejero, Juan Ángel inició su carrera profesional a los 15 años en el negocio familiar, completando su formación junto a Paco Torreblanca, primero, y, más tarde, en algunos de los más prestigiosos obradores parisienses, como *Fuchon* y a *Le Notre*, experiencia que más tarde plasmó en Vía V Viena.

Estos son algunos de los productos especiales que podremos encontrar en la tienda durante estas Navidades:

- Turrone de cobertura con vino tinto y especias, de frambuesa y Marc de Champagne, de Gianduja y 5 frutos secos...
- Anguilas de mazapán para recordar tiempos, degustando el mejor mazapán de almendra Marcona.
- Glorias de navidad: el mejor bocado con sabor a navidad: bocaditos de mazapán rellenos de yema, chocolate, caramelo...
- Troncos de Navidad: tradicionales de nata y mantequilla, namelaka, infancia, emoción y chocolate.
- Copos y pinos de Navidad en cobertura de chocolate.

Encuétralos en...

C/ Muro de la Mata, 6 (El Espolón).

Tel: 941201049.

www.vienapasteleria.com

Días de cierre: 25 Diciembre y 1 de Enero



Cóctel de bienvenida
Appetizer del chef
ENTRANTES

(todos los entrantes se sirven para compartir, excepto los individuales. Para el menú 45€ y 55€: elegir 3 diferentes platos; para menú 35€: elegir 2 entrantes)

Olivier (auténtica ensaladilla rusa con cangrejo de río, alcaparras, pepinos, pollo)

Arenque Bajo Abrigo (una ensaladilla con arenque y remolacha y encurtidos)

Blini con caviar keta, salmón ligeramente salado, arenque y creme fraiche

Terrina de Foie casera con manzana, pera y pan de especias Sopa Poxlebka* siberiana
(de esturión) *individual*

Sopa Borsh* (de verdura, carne) *individual*

Cocotte de verdura trufada con huevo Mollet** *individual*

Menú 35€ por persona

Kotleta (Hamburguesa estilo ruso con pan de mantequilla, verdes y papas rotas)

Pescado del día

Stroganoff con grechka (pollo con la tradicional salsa rusa de setas, acompañado de trigo sarraceno)

Menú 45€ por persona

Pelmeni de pollo y queso ahumado, ryagenka (yogurt ruso) y salsa de aguacate (los verdaderos raviolis del norte de Rusia)

Pescado del día

Picantón relleno de setas acompañado de cebada y salsa de seta

Shashlik (brocheta) de 2 tipos de carne (cordero y cerdo), pancakes de verdura y salsa

**Risotto de cebada con calabaza y manzana asada (plato vegetariano)

Menú 55€ por persona

Esturión a la brasa acompañada del puré de guisantes y tomates

Presa Ibérica a la brasa sobre berenjenas escabechadas y adgika (mojo picante)

Solomillo de ciervo, polenta trufada, chutney de pera y frutos rojos

Cordero con grechka (trigo sarraceno), tomates cherry, chalote glaseadas y salsa de

Menta

POSTRES

Baba (bizcocho de origen ruso, elaborado en el horno. La masa está remojada en licor de ciruelas acompañado de compota de cítricos y helado de requesón ruso)

Pavlova (merengue llamado así en honor de la bailarina de ballet ruso) acompañado de crema de frambuesas y moras

Pera escalfada, pistachos, vainilla y queso de cabra

La mejor selección de quesos con la fruta de temporada (suplemento/p.p 5€)

Encuétralos en:

Calle Suero de Quiñones 22, 28002 Madrid.

Teléfono: 915192572

www.fishka.es

Días de cierre: 24 Diciembre y 6 de Enero por la noche, 25 y 1 de Enero todo el día.



asiana

MENÚ ASIANA

PICA PICA...

Ostra con granizado de ponzu

Mejillón Nam Jim

Kimuchi de zamburiñas

Ensalada vietnamita de pollo con firecraker

"Nikuman" al vapor con mozzarella de búfala y trufa negra

Satay de codorniz Royale con coco-lima y chile

EMPEZAMOS...

Hong Kong Tartar de bonito al estilo coreano con ajoblanco de coco

Chicharrón de cerdo con salsa criolla

Dumpling de bogavante

SEGUIMOS...

Ceviche caliente

Chuletillas de cordero con raita de mascarpone y ensalada spicy de mango

POSTRES

Leche merengada con sorbete de fruta de la pasión

Espanja de té verde con espuma de choco blanco y praliné de sésamo negro

PETIFOUR

Lichi con Mango Lassi

Trufa de chocolate

Teja de almendra

PRECIO: 85 € (bebida e IVA no incluidos)

Encuétralos en:

Travesía de San Mateo, 4 Madrid.

Tel: 91 310 09 65 y 91 310 40 20.

www.restauranteasiana.com

Días de cierre: 24, 25, 31 Diciembre y 1 de Enero todo el día.



MENÚ NAVIDAD 1

- ❖ Ostra al natural con granizado de Ponzu.
- ❖ Mejillones Nam-jim- Kimuchi de Zamburiñas.
- ❖ Ensalada vietnamita de pollo con chile, albahaca y lima.
- ❖ Ensalada vietnamita de langostino con aliño Firecracker.
- ❖ Tiradito de corvina con crema de cilantro y ají amarillo sofrito.
- ❖ Tartar de bonito con ajoblanco de coco.
- ❖ Nikuman de mozzarella de búfala y shitake.
- ❖ Satay Balinés con coco, lima y chile.
- ❖ Hong Kong pork pancake con foie a la plancha.
- ❖ Pulpo a la brasa con “papa aliñá”.
- ❖ Indian momo con massaman dip.
- ❖ Dumpling de gambón XO.
- ❖ Curry verde thai de carrillera ibérica/Wok de presa ibérica.
- ❖ Un postre por persona.

Precio: 45 € (bebida e IVA no incluidos)

MENÚ NAVIDAD 2

- ❖ Mejillones Nam-jim- Kimuchi de Zamburiñas.
- ❖ Ensalada vietnamita de pollo con chile, albahaca y lima.
- ❖ Tiradito de corvina con crema de cilantro y ají amarillo sofrito.
- ❖ Momo nepalí con Achar himalayo.
- ❖ Satay con coco, lima y chile.
- ❖ Pork and prawn spring roll con hierbas aromáticas.
- ❖ Dumpling de gambón XO.
- ❖ Curry verde thai de carrillera ibérica o Wok de presa ibérica.
- ❖ Un postre a compartir.

Precio: 35 € (bebida e IVA no incluidos)

Encuétralos en ...

Travesía de San Mateo, 4, Madrid.

Tel: 91 310 40 20.

www.asiananextdoor.com

Días de cierre: 24, 25, 31 Diciembre y 1 de Enero todo el día.



MENÚ NAVIDAD 1

ENTRANTES

Ensalada de pato con confitado y peras
con deliciosa vinagreta de clementina

Tartar de Atún

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo a la Pimienta

Risotto negro alla Maranesi

POSTRES

Tartufo de queso de Cabra con corazón de
dulce de leche

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza.

Lambrusco, vino tinto (Urban barrica de
Ribera del Duero) o blanco (Martivilli
Rueda).

Café e infusiones.

Precio: 37,90 € persona (IVA incluido)

MENÚ NAVIDAD 2

ENTRANTES

Ensalada de Queso de Cabra Crujiente
con bacón, pasas y vinagreta de miel y mostaza

Carpacho di Manzo

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Ravioli Relleno de Rabo de Toro

salteado en su propio jugo

Estofado de Cordero con Frutos Secos
acompañado de patatas asadas

POSTRES

Tartufo de queso de Cabra con corazón de
dulce de leche

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza.

Lambrusco, vino tinto o blanco de la casa.
Café e infusiones.

Precio: 29,90 € persona (IVA incluido)

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.

Encuétralos en...

C/ Moreto, 15. Madrid 28014

Teléf.: 91 369 10 93

www.trattoriasantarcangelo.es

Días de cierre: 24 y 31 Diciembre noche. 25
Diciembre y 1 de Enero todo el día.



El Jardín de
La Leyenda
Restaurante & Eventos

MENÚ A

A compartir

Croquetas de jamón ibérico
 Crujiente de morcilla y manzana con coulis de frutas
 Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y piñones
 Tempura de langostinos

 Lomos de lubina rellenos de langostinos y setas
 Ó
 Carrilada de cerdo ibérico al Pedro Ximénez

 Tarta de chocolate
 Café
 Vino tinto gran Feudo Crianza
 Agua mineral

Precio por persona: 29,50 más 10% IVA

MENÚ B

A compartir

Croquetas de jamón ibérico
 Disco de jamón ibérico sobre patata crujiente y huevo
 Ensalada mezclum con vieiras, jamón de pato y vinagreta de nueces
 Langostinos al curry y verduritas salteadas

 Merluza gratinada con alioli
 Ó
 Lomo de buey asado al oloroso con patatas al tomillo

 Crema de queso con ciruelas pasas al Pedro Ximénez

 Vino tinto Gran Feudo Crianza
 Agua mineral
 Café de Colombia

Precio por persona: 38.50 más 10% IVA

MENÚ C

A compartir

Croquetas de jamón ibérico
 Crujiente de morcilla y manzana con coulis de frutas
 Tarrina de foie
 Langostinos gratinados con alioli

 Rape a la Bilbaína
 Ó
 Solomillo a la Broché

 Milhojas templado de manzana y nata

 Vino tinto Viña Salceda Crianza
 Agua Mineral
 Café de Colombia

Precio por persona: 48.50 más 10% IVA

Encuétralos en...

Carretera de La Coruña, km. 12.300 Madrid.
 Teléfono: 913729174

<http://www.eljardindelaleyenda.es>

Días de cierre: 24 Diciembre noche y 1 de Enero todo el día.



MENÚ MURCIANO

Surtido Murciano
Ensalada Murciana
Zarangollo con cebolla morada
Morcilla clásica con piñones

Arroz al Caldero con Gamba Roja

Pan de Calatrava

Precio: 33,00 € (IVA no incluido)

MENÚ 1

Revuelto de mariscos
Chipirones rellenos de gamba roja y setas
Picadillo de morcilla murciano
Ensalada Caldero

Morcillo de ternera estofado a la murciana

Tocino de cielo

Precio: 35,00 € (IVA no incluido)

MENÚ 2

Cebollas rellenas con bonito del mediterráneo
Gambas rojas con ajetes
Croquetas de jamón ibérico
Ensalada de tomate raf con bacalao

Arroz huertano con pollo campero

Surtido de frutas tropicales

Precio: 35,00 € (IVA no incluido)

Encuétralos en...

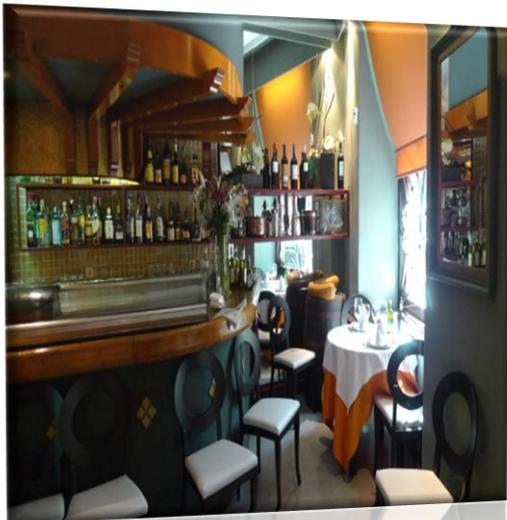
C/ Huertas, 15. Madrid 28012

Tel: 91 429 50 44

www.elcaldero.com

Días de cierre: 24, 25, 31 de Diciembre y 1 de

Enero noche.



MENÚ 3

Ensalada Murciana
Hojaldre relleno de pescado y marisco
Berenjenas a la andaluza con salmorejo
Sepia con sofrito de tomate y ajetes

Arroz con bonito del Mediterráneo

Surtido de repostería propia

Precio: 36,00 € (IVA no incluido)

MENÚ 4

Revuelto de gamba roja y ajos tiernos
Cebollas rojas rellenas de bonito del
Mediterráneo
Ensalada templada de verduras y mollejas
de lechal
Picadillo de morcilla con piñones

Zarzuela de pescado de Cabo de Palos con
gamba roja

Precio: 48,00 € (IVA no incluido)

MURCIA FUSIÓN TOKIO

Sashimi de mújol
Tempura de la huerta con langostinos del Mar Menor
Tartar de atún rojo con frutos rojos
Ensalada de endivias con habitas y salsa de wasabi

Arroz con ostras escalfadas y caviar de erizos

Sorbete de limón de sake

Precio: 45,00 € (IVA no incluido)

Encuétralos en...

C/ Huertas, 15. Madrid 28012

Tel: 91 429 50 44

www.elcaldero.com

Días de cierre: 24, 25, 31 de Diciembre y 1 de
Enero noche.



RESTAURANTE CAÑADIO SANTANDER-MADRID

MENÚ A CAÑADIO-MADRID

Aperitivo de la casa con:

Gazpacho de fresas

Buñuelo de bacalao en tempura

½ Ensalada de queso de cabra crujiente

½ Buñuelos de merluza con ali-oli

½ Escalopines de ternera lechal

Tarta de Queso con mermelada de zanahoria

Precio: 50 € (IVA no incluido)

Bebidas:

Agua

Torre de Oña Reserva 2007 (Bodega Rioja

Alta 1 x 4 pax)

Monteblanco Verdejo (Bodega Ramón

Bilbao 1 x 4 pax)

Café

MENÚ B CAÑADIO-MADRID

Aperitivo de la casa con:

Gazpacho de fresas

Buñuelo de bacalao en tempura

Croquetas variadas

Variado de pudines y pasteles (cabracho, perdiz y queso)

½ Tajada de merluza a la media sal

½ Carrillera de ternera lechal sobre puré trufado

Tarta de Queso con mermelada de zanahoria

Precio: 50 € (IVA no incluido)

Bebidas:

Agua

Torre de Oña Reserva 2007 (Bodega Rioja

Alta 1 x 4 pax)

Monteblanco Verdejo (Bodega Ramón Bilbao

1 x 4 pax)

Café

Encuétralos en...

C/Conde de Peñalver, nº86 Madrid.

Teléfono: 91 281 91 92.

www.restaurantecanadio.com

Días de cierre: 24 y 31 Diciembre noche. 25 Diciembre y 1 de Enero todo el día. 6 de Enero por la tarde.



RESTAURANTE
CAÑADIO
SANTANDER-MADRID

MENÚ C
CAÑADIO-MADRID

Aperitivo de la casa con:

Gazpacho de fresa

Buñuelo de bacalao en tempura

½ Ensalada de bacalao

½ Tajada de merluza a la plancha con verduritas

½ Rabo de buey con mollejas y su jugo

Postre :

Tarta de Queso con mermelada de zanahoria

Precio: 50 € (IVA no incluido)

Bebidas:

Agua

Torre de Oña Reserva 2007 (Bodega Rioja Alta 1 x 4 pax)

Monteblanco Verdejo (Bodega Ramón Bilbao 1 x 4 pax)

Café

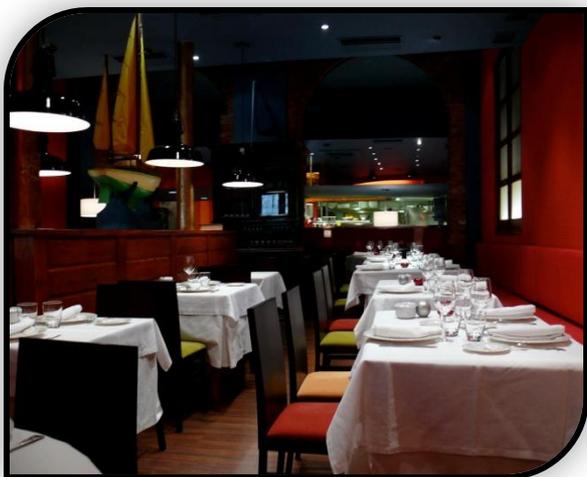
Encuétralos en...

C/Conde de Peñalver, nº86 Madrid.

Teléfono: 91 281 91 92.

www.restaurantecanadio.com

Días de cierre: 24 y 31 Diciembre noche. 25
Diciembre y 1 de Enero todo el día. 6 de Enero
por la tarde.



RESTAURANTE
CAÑADIO
SANTANDER-MADRID

MENÚ A
CAÑADIO-SANTANDER

Aperitivo de la casa con:

Gaspacho de fresas

Buñuelo de bacalao en tempura

½ Ensalada de queso de cabra crujiente

½ Buñuelos de merluza con ali-oli

½ Escalopines de ternera lechal

Coulant de chocolate con aceite de
Arbequina y sal

Precio: 45,00 € (IVA no incluido)

Bebidas:

Agua

Torre de Oña Reserva 2007 (Bodega Rioja

Alta 1 x 4 pax)

Monteblanco Verdejo (Bodega Ramón

Bilbao 1 x 4 pax)

Café

MENÚ B
CAÑADIO-SANTANDER

Aperitivo de la casa con:

Gaspacho de fresas

Buñuelo de bacalao en tempura

Croquetas variadas

Variado de pudines y pasteles (cabracho,
perdiz y queso)

½ Tajada de merluza a la media sal

½ Carrillera de ternera lechal sobre puré
trufado

Helado de queso de Liébana con infusión de
frutos rojos

Precio: 45,00 € (IVA no incluido)

Bebidas:

Agua

Torre de Oña Reserva 2007 (Bodega Rioja

Alta 1 x 4 pax)

Monteblanco Verdejo (Bodega Ramón Bilbao

1 x 4 pax)

Café

Encuétralos en...

C/ Gómez Oreña, 15 (Pza. Cañadio). Santander.

Teléfono: 942 31 41 49.

www.restaurantecanadio.com

Días de cierre: 24 y 31 Diciembre noche. 25
Diciembre y 1 de Enero todo el día. 6 de Enero
por la tarde.



RESTAURANTE
CAÑADIO
SANTANDER-MADRID

MENÚ C
CAÑADIO-SANTANDER

Aperitivo de la casa con:

Gazpacho de fresa

Buñuelo de bacalao en tempura

½ Ensalada de bacalao

½ Tajada de merluza a la plancha con verduritas

½ Rabo de buey con mollejas y su jugo

Postre :

Tarta de queso

Precio: 45,00 € (IVA no incluido)

Bebidas:

Agua

Torre de Oña Reserva 2007 (Bodega Rioja Alta 1 x 4 pax)

Monteblanco Verdejo (Bodega Ramón Bilbao 1 x 4 pax)

Café

Encuétralos en...

C/ Gómez Oreña, 15 (Pza. Cañadio). Santander.

Teléfono: 942 31 41 49.

www.restaurantecanadio.com

Días de cierre: 24 y 31 Diciembre noche. 25
Diciembre y 1 de Enero todo el día. 6 de Enero
por la tarde.



MENÚ NAVIDAD 1

Ferrero Rocher de morcilla y manzana
sobre mermelada de piquillos

Atún en salazón sobre lecho de tomate
seco, perlas de guacamole y agua de
tomate

Falso arroz de hongos y foie-gras

Merluza asada sobre crema de zanahoria y
jugo emulsionado de lechuga de mar

Carrillera ibérica al estilo thai, puré de
apionabo y migas mediterráneas

Dados de arroz con leche sobre arena de
sobao pasiego y coulis de azahar y canela

Tinto Crianza, Blanco Verdejo, Cerveza,
Refrescos, Agua y Café

Precio: 35 € (IVA incluido)

MENÚ NAVIDAD 2

Ferrero Rocher de morcilla y manzana sobre
mermelada de piquillos

Atún en salazón sobre lecho de tomate seco,
perlas de guacamole y agua de tomate

Falso arroz de hongos y foie-gras

Bacalao confitado en aromas cítricos sobre
fondo de morcilla y emulsión de hongos

Lomo de vacuno con berenjena en dos texturas
y salsa de infusión de Idiazábal

Gin tonic sólido y en plato

Tinto Crianza, Blanco Verdejo, Cerveza,
Refrescos, Agua y Café

Precio: 45 € (IVA incluido)

Encuétralos en...

Calle Luis de Salazar, 8. Madrid. Teléfono:
669 334 643.

<http://www.suenosdecocina.es/>

<http://www.facebook.com/SuenosCocina>

24, 25 y 31 de Diciembre y 1 de Enero
menús especiales y personalizados bajo
petición.