



Comuniones 2023

Restaurante STOP.

Menú 1

Cóctel de Vieiras y Langostinos con Vinagreta de Cítricos

Sorbete de Naranja

Para elegir:

- Lubina a la Bilbaína.

0

- Pierna de cabrito asada

- Semifrío de Chocolates con Helado

Agua Mineral, Vino Blanco Solmayor y Dominio de
Fontana Roble, Espumoso Moscatel

Café ó Infusiones

P.V.P:.....63 €

Menú 2

Para Compartir:

- Tabla de Queso Manchego con Uvas y Frutos Secos.
- Ensalada de Ventresca de Bonito con Tomates de Temporada.
- Fritura de Bacalao con Alioli suave de Miel.
- Croquetas Cremosas.

Sorbete Mojito.

Para elegir:

- Lomos de Merluza con Vinagreta de Tomate y Crujiente de Vegetales.

ó

Cochinillo Confitado al Oporto.

Torrija Caramelizada con Helado de Canela.

Agua Mineral, Vino Blanco Solmayor y Dominio de Fontana
Roble, Espumoso Moscatel

Café e Infusiones.

P.V.P:.....71 €

Menú 3

Canelón de Rape y Gambas

Corvina Gratinada con Vinagreta de la Huerta

Sorbete de Naranja.

Lingote de Cabrito con Crema de Ajo y Ragu de Verduras

- Cheesecake de Frutos del Bosque

Agua Mineral, Vino Blanco Solmayor y Dominio de Fontana
Roble , Espumoso Moscatel

Café e Infusiones

P.V.P:.....76 €

Menú 4

Para Compartir:

Tabla de Queso Manchego Artesano con Caña de Lomo Ibérico.

Croquetas de Boletus.

Ensalada de Jamón Ibérico con Foie y Vinagreta de Piñones

Sorbete de Naranja.

Entrecott Plancha con su Guarnición

- Hojaldre con Cremoso de Vainilla y Fresón

Agua Mineral, Vino Blanco Solmayor y Dominio de Fontana

Roble, Espumoso Moscatel.

Café e infusiones.

P.V.P:.....77.00 €

Menú 5

Crema de Marisco con picada de Frutos del Mar.

Rodaballo con ajetes asados a la pescadora.

Sorbete Mojito

Paletilla de Cordero Lechal Asada

- Brownie con helado de vainilla

Agua Mineral, Vino Blanco Solmayor y Dominio de Fontana
Roble , Espumoso Moscatel

Café e Infusiones.

P.V.P:.....88.00 €

Menú Infantil

Fingers de Pollo con Croquetas ,Gambas Rebozadas y
Patatas Fritas.

Helado de Chocolate.

Agua Mineral y Refrescos

P.V.P:.....28 €

ENTRANTES FRIOS

- Salmorejo con Lomito de sardina Ahumada.
 - Carpaccio de Buey con Parmesano.
- Cóctel de Vieiras y Langostinos con Vinagreta de Cítricos.
- Ensalada de Jamón Ibérico con Virutas de Foie.
- Ensalada Templada de Setas y Langostinos.
- Ensalada de Perdiz Escabechada con Pimientos Confitados.
 - Tartar de Salmón y Aguacate.

- **Para Compartir:**

- Queso Manchego Artesano con Caña de Lomo Ibérico.
 - Croquetas Cremosas.

- **Para Compartir:**

- Tabla de Queso Manchego artesano con Uvas y Frutos Secos
- Ensalada de Ventresca de Bonito con Tomates de Temporada
 - Fritura de Bacalao con Alioli suave de Miel
 - Croquetas Cremosas

ENTRANTES CALIENTES

- Canelón de Rape y Gambas.
- Crema de Marisco con picada de Frutos del Mar.

PESCADOS

- Corvina Gratinada con Vinagreta de la Huerta.
 - Lubina a la Bilbaína.
- Lomos de Merluza de Pincho con Vinagreta de Tomate y Verduritas.
- Lomos de Bacalao Confitado con Crema de Pisto y Chips Vegetales.
 - Rodaballo con Ajetes Asados a la Pescadora.
 - Gamba Blanca Cocida.

CARNES

- Pierna de Cabrito Asada.
- Lingote de Cabrito con Crema de ajo de las pedroñeras y Ragú de Verduras.
 - Entrecott de Ternera a la Pimienta.
- Solomillo de Vaca con Salsa de Queso y Setas.
 - Cochinillo Confitado al Oporto.
 - Paletilla de Cordero Lechal Asada.

SORBETES

- Sorbete de Naranja.
- Sorbete Mojito.

POSTRES

- Tiramisu de Nutella
- Cheesecake con Helado de Frutos del Bosque
 - Torrija Caramelizada con Helado de Canela
- Pastel de Hojaldre con Cremoso de Vainilla y Fresón
- Helado de Mango con Macedonia de Fresas y Crumblé de Galleta.