

# MENÚ NOCHEBUENA

5€  
por  
persona



## ENTRANTE

### ENSALADA DE SALMÓN CON ALIOLI SUAVE DE AGUACATE Y LIMÓN

#### Ingredientes:

- 200 g de sal yodada (marinado)
- 200 g de lechugas variadas
- 200 g de lomo de salmón fresco
- 50 g de tomates cherry
- 50 g de mandarina
  - Unas hojitas de eneldo
- 200 g de azúcar
- 30 ml de aceite de oliva
- 10 ml de vinagre de sidra

#### Alioli:

- 50 g de aguacate
- 1 diente de ajo
- 30 ml de aceite de oliva
- 15 ml de zumo de limón
  - Una pizca de sal yodada
  - Ralladura de limón
  - Perejil

#### Cómo se elabora:

Se prepara el salmón, limpio de piel y espinas. Se introduce en un recipiente de una longitud mayor que el lomo y, en su superficie, se unta la mezcla de sal, azúcar y eneldo picado. Se prensa colocando encima una tabla con un peso y se introduce el recipiente en el frigorífico. El salazón ligero dura 24 horas por cada lado, siempre en el frigorífico. Pasado ese tiempo, se retira el peso y la mezcla.

Después, se limpian las lechugas variadas y se trocean. Sobre ellas, se intercalan unas tiras del salmón marinado cortado en finas láminas. Se elabora una vinagreta con el aceite de oliva virgen, el vinagre de sidra y la sal. Se bate con un tenedor hasta formar una salsa homogénea con la que se aliñan las hojas de la ensalada en el momento de servir. Encima del salmón, echamos el alioli suave de aguacate con limón. Esta salsa se consigue triturando medio aguacate maduro sin piel ni huesos, con el ajo pelado y sin el tallo interior, con dos cucharadas de aceite de oliva, una cucharada de zumo de limón y una pizca de sal. Para elaborar una salsa suave, se utiliza la batidora, sin introducir aire para que no se corte. Por último, se decora el plato con unos tomatitos cherry y unos gajos de mandarina.



## PRIMERO

### LOMO DE MERLUZA EN SALSA MARINERA DE ALMEJAS

#### Ingredientes:

- 400 g de lomos de merluza
- 100 g de almejas
- 1 cebolleta
- 40 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 40 g de tomate frito
- 40 ml de aceite de oliva
  - Perejil
  - Una pizca de sal yodada

#### Cómo se elabora:

Se colocan las almejas en una cazuela al fuego con la cáscara limpia y deslavada, y un poco de vino blanco. Cuando se abran, se retiran del fuego y se escurre el agua. Se reservan las almejas y el caldo colado.

Aparte, para la salsa marinera, se pican la cebolleta, los dientes de ajo y el puerro en brunoise (cuadrados pequeños). También se pocha la verdura. Cuando todo esté listo, se añade un poco de harina y salsa de tomate. Se rehoga todo el conjunto y se moja con el caldo colado reservado anteriormente y con un poco de agua. Se espolvorea con un poco de perejil y se pone la salsa a punto de textura, ligeramente cremosa. Después, se sacan las almejas de la cáscara, se juntan con la salsa marinera y se reservan hasta el momento de montar el plato.

Por otro lado, se sazonan los lomos de merluza y se untan con un poco de aceite de oliva. Se cocinan a la plancha, de manera que estén hechos por fuera pero no por dentro. Se introducen en la salsa marinera 10 minutos y, antes de servir, se retira la cazuela del fuego para que repose 5 minutos. De vez en cuando, se mueve la cazuela para que ligue un poco más la salsa con los jugos y la gelatina de la merluza. Servir inmediatamente.



## POSTRE

### PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE, ALMENDRAS Y FRUTOS ROJOS

#### Ingredientes:

- 60 g de almendras en polvo
- 125 g de chocolate fondant
- 50 g de mantequilla
- 60 g de harina
- 4 g de levadura en polvo
- 3 huevos
- 70 g de azúcar
- 20 g de arándanos rojos y de frambuesas

#### Cómo se elabora:

En el microondas, se derrite el chocolate con la mantequilla durante unos 30 segundos a potencia media. En un bol, se batan los huevos con el azúcar hasta que quede un líquido espumoso. Se incorpora el chocolate derretido poco a poco y se remueve. Después, se tamiza la harina con una pizca de levadura y se añade al bol junto con la almendra en polvo, esta última sin tamizar. Se mezcla bien.

Se engrasan los moldes con un poco de mantequilla y se espolvorean con harina. Se llenan los moldes individuales unas tres cuartas partes y se congela durante 8 horas. En el momento de servir, se precalienta el horno a 180°C y se hornea durante 12 minutos. Cuando el centro de la bomba de chocolate se eleve, está en su punto y ha de sacarse del horno. Después, se deja templar, se desmolda y se sirve enseguida para mantener el líquido del interior caliente. También se puede espolvorear ligeramente con azúcar glas. Además, en el momento de servir, se puede dar un corte para que salga el semilíquido del centro del pastel. Se decora con unos frutos rojos o un coulis de frambuesa.





MENÚ

NAVIDAD

6,50€  
por  
persona



ENTRANTE

### SOPA DE AJO CREAMOSA CON MARISCO Y PESCADO

**Ingredientes:**

- 100 g de rape
- 100 g de merluza
- 100 g de almejas
- 100 g de gambas
- 100 g de langostinos
- 100 g de cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 puerro (la parte blanca)
- 100 g de zanahoria
- 1 tomate
- 250 g de pan
- 60 ml de vino blanco
- 30 ml de aceite de oliva
- Una pizca de sal yodada

**Caldo de pescado:**

- 400 g de espinas y cabeza de rape
- 1 puerro (la parte verde)
- Media cabeza de ajo
- 2 l de agua
- Unas ramas de perejil

**Cómo se elabora:**

Para el caldo de pescado, se pone a hervir la cabeza de rape (sin agallas) con el verde del puerro, el perejil y el ajo. Tras hervir durante una hora, se cuele con un colador fino y se reserva. Para la sopa, en una cazuela con cuatro cucharadas de aceite de oliva, se saltean las cabezas y las carcasas de las gambas o de los langostinos (se reserva su carne en crudo). En cuanto cambien de color, se añade un vaso de vino blanco. Se rehoga, se vierte el caldo de pescado (alrededor de litro y medio) y que hierva durante 10 minutos. Se cuele y se reserva.

Después, se pican las verduras (cebolla, zanahoria, blanco del puerro y ajo) muy finas y se cocinan a fuego suave en una cazuela con un poco de aceite. Se añade el tomate cortado en gajos y, cuando las verduras comienzan a dorarse, se añaden las finas rodajas de pan para que se sofrían y se tuesten ligeramente. Se vierte poco a poco el caldo de pescado y marisco para que se empape el pan y, cuando lo absorba, se vierte otro poco rompiendo con la espumadera hasta formar una sopa cremosa (se puede triturar con una batidora para que quede más fina). Cuando se tenga la textura deseada, se añade el pescado cortado en dados. Se deja hervir 10 minutos, se pone el punto de sal y se espolvorea con perejil picado.



PRIMERO

### COSTILLAR DE CORDERO ASADO CON MANZANA REINETA Y CIRUELAS PASAS CON SALSA AGRIDULCE

**Ingredientes:**

- 800 g de costillar de cordero lechal
- 40 ml de aceite de oliva
- 20 g de miel
- 10 g de azúcar
- 10 g de jengibre
- Pimientas variadas
- Una pizca de sal yodada
- 60 ml de vino blanco
- 200 ml de agua
- 2 manzanas reineta
- 50 g de ciruelas pasas
- 20 g de azúcar

**Cómo se elabora:**

Se limpia el costillar; la parte de las costillas solo en hueso y la zona de la carne se ata para mantener la forma redondeada. Se unta con aceite y, en una cazuela o sartén, se dora la superficie. Después, se forra la zona de los huesos con papel de aluminio y la de la carne se embadurna con parte del aceite donde se ha dorado el costillar, miel, azúcar, jengibre picado, pimientas, sal y unas cucharadas de vino blanco. Se asa en el horno (precalentado) durante hora y media a 180°C y se rocía de vez en cuando con agua y algo de vino. A media cocción, se agregan las ciruelas pasas para que se cocinen con los jugos del asado.

Aparte, se pelan y trocean las manzanas. En un cazo, con una cucharada de azúcar y dos de agua, se cocinan a fuego suave durante una hora (removiendo para que no se pegue), hasta que se forme una suave compota. Y se añade un poco de pimienta, sal y un hilito de aceite.

Una vez asado el costillar, se saca del horno y se recupera el jugo del asado. Este se desgrasa con zumo de limón y unas cucharadas de vino. Se vierte el líquido a un cazo y se agrega un vaso de caldo de agua o de carne elaborado con recortes y huesecillos del costillar. Cuando hierva esta salsa, se liga con maicena. Después, se cuele y se pone el punto de sal. La salsa se reserva para servir como acompañamiento, junto con las ciruelas asadas y la compota de manzana.



POSTRE

### LÁMINAS DE HOJALDRE, PIÑA, CAREMOLO HILADO Y NATA

**Ingredientes:**

- 200 g de lámina de hojaldre congelado
- 250 g de nata para montar
- 250 g de piña natural
- 30 g de azúcar
- 5 ml de aceite de oliva
- 2 g de sal yodada
- Unas ramas de menta

**Cómo se elabora:**

Se forra un molde redondo para 4 personas con la masa de hojaldre bien extendida. Se espolvorea con azúcar y se hornea a 200°C durante unos 10 o 12 minutos para que quede crujiente. No importa si sube un poco el centro, se abre por la mitad. Si las placas de hojaldre son muy finas, pueden hornearse dos.

Aparte, la piña se limpia y se trocea en finas láminas, se extiende sobre una placa de horno forrada con *silpat* o papel especial de horno. Se unta con aceite de oliva, una pizca de sal y azúcar, y se asa a 200°C durante 15 minutos. Una vez asada la piña y ligeramente templada, se bate la nata con azúcar y se colocan unas tiras de piña en la base del hojaldre con nata montada vertida con manga pastelera. Se tapa con la otra placa de hojaldre.

Para el caramelo, se calienta el azúcar con unas cucharadas de agua en un cazo. Cuando tenga un color rubio, se quita el cazo del fuego con cuidado. Se unta un tenedor con el caramelo y se lanzan finos hilos sobre el hojaldre para hacer un enrejado. Se reserva en un lugar fresco y seco antes de servir. Si se puede, se guarda el hojaldre en la nevera y, justo en el momento de servir, se hace el enrejado.





# MENÚ NOCHEVIEJA

7€  
por  
persona



**ENTRANTE**

## CREMA FRÍA DE PUERRO Y REMOLACHA CON CIGALITAS ENSARTADAS Y ASADAS

**Ingredientes:**

- 4 cigalas medianas
- 300 g de puerro (la parte blanca)
- 300 g de patatas
- 100 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 30 g de remolacha cocida
- 250 ml de leche
- 250 ml de nata líquida
- 30 ml de aceite de oliva
- 20 g de margarina
- 30 ml de coñac
- Unos tallos de cebollino
- Una pizca de sal yodada

**Cómo se elabora:**

Se pelan y se reservan las colas de cigalas insertadas en una brocheta. En una cazuela, se calienta la mantequilla y el aceite, y se rehogan las cabezas y las cáscaras de las cigalas. Se vierte un poco de coñac y unas cucharadas de agua. Se machaca con la espumadera para que salgan los jugos y, en 2 o 3 minutos, se cuele. Se reserva el jugo. Después, se pican en finas tiras la cebolla y los ajos, y se cocinan a fuego suave en una cazuela con tapa. Cuando comiencen a coger color, se añade la parte blanca del puerro, también cortado en finas tiras. En el momento en el que el conjunto esté cocinado, se añaden las patatas, peladas y cascadas. Se cubren con agua y se vierte el jugo reservado de las cigalas. Se deja cocer 30 minutos. Después, se saca un tercio del guiso a otro cazo y se agrega la remolacha cocida. Que hierva durante 10 minutos. Las dos cremas (la blanca y la morada) se dejan enfriar y se pasan por la batidora. Se vierte la leche y vuelve a pasarse la batidora. Se mezcla con un poco de nata y se rectifica de sal. Se guarda en la nevera.

Al servirla, se vierte la crema blanca en vasitos o en copitas y se remata con una capa de crema morada. Sobre ellas, se coloca la cigala ensartada. Deberá estar ligeramente salada, untada en aceite y cocinada a la plancha o al horno a 250°C durante 5 minutos. El conjunto se espolvorea con cebollino picado y unas gotas del salteado de las cigalas.

4 FÁCIL 60' 1,50



**PRIMERO**

## RAPE ASADO CON LANGOSTINOS EN SALSA DE MEJILLONES

**Ingredientes:**

- 4 colas de rape
- 250 g de langostinos
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 80 ml de aceite de oliva
- Una pizca de sal yodada

**Salsa de mejillones:**

- 500 g de mejillones con cáscara
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolleta
- Perejil
- 10 ml de aceite de oliva
- 50 ml de agua
- Una pizca de sal yodada

**Cómo se elabora:**

Para la salsa de mejillones, se limpia y se pica la cebolleta fresca, el puerro y la zanahoria en juliana (tiras finas). En una cazuela con un poco de aceite a medio fuego, se rehogan con una pizca de sal durante 30 minutos. Se agrega otra pizca de harina y vuelve a rehogar. En otra cazuela con tapa, se introducen los mejillones y se vierte medio vaso de agua. Con la tapa puesta y el fuego fuerte, se espera hasta que se abran. Después, se retira la carne de los mejillones y se reserva. El jugo de la cocción se pasa por un colador fino y se vierte poco a poco en las verduras ya cocinadas, ligando la salsa. También se añade la mayor parte de la carne de los mejillones a las verduras pochadas, pero se reservan algunos. Se da a la salsa un hervor de 5 minutos a fuego medio y se tritura con la batidora. También se pasa por un colador para que quede una salsa fina. Se prueba el punto de sal y se reserva.

Después, se ponen las colas de rape (previamente embadurnadas de aceite y sal) en una bandeja de horno y se asan durante 15 minutos a 225°C. A media cocción, se da la vuelta al rape y se agregan las colas de langostinos peladas y untadas en ajo y perejil. Antes de servir, se deja reposar 2 minutos. Se recogen los jugos del asado y se unen a la salsa de mejillones. Después, se sirven las colas de rape sañeadas y los langostinos asados y los mejillones antes reservados acompañarán como guarnición.

4 Media 45' 5



**POSTRE**

## GRANIZADO DE YOGUR Y UVAS CON CARAMELO DE CAVA Y TOMILLO

**Ingredientes:**

- 300 g de yogur natural
- 60 ml de leche de vaca
- 60 ml de nata líquida
- 25 g de azúcar
- 2 yemas de huevo

**Uvas caramelizadas:**

- 100 g de uvas blancas
- 30 g de azúcar
- 30 ml de cava
- Unas ramitas de tomillo limonero

**Cómo se elabora:**

Se calienta la leche con el azúcar. Una vez que ha hervido, se deja enfriar. En un recipiente aparte, se bate el yogur con la nata líquida y las yemas de huevo. Despacio, se va agregando la leche templada con azúcar (ya casi fría) hasta que quede una mezcla homogénea. La mezcla se pasa a un recipiente resistente y se congela durante 5 horas. Después, con ayuda de una cuchara o tenedor, se "machaca" para sacar trozos irregulares tipo granizado. También puede introducirse una batidora para que adquiera la textura helada del granizado.

Se sirve en unas copitas con una base de uvas blancas peladas y sin pepitas, cocidas a fuego suave durante 15 minutos en un cazo con azúcar. Se añade una ramita de tomillo limonero y el cava hasta que se caramelicen ligeramente. Para terminar, se decora el conjunto con más ramitas de tomillo limonero.

4 FÁCIL 5h 0,50



**MENÚ**  
**AÑO NUEVO**  
**4,50€**  
por persona



**ENTRANTE**

**COPITA DE CAPUCCINO DE BACALAO AL AJO ARRIERO Y SU PIL-PIL**

**Ingredientes:**

- 250 g** de lomos de bacalao salado
- 50 ml** de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml** de aceite de oliva suave
- 1 diente** de ajo
- Una pizca guindilla seca

**Ajo arriero:**

- 50 g** de cebolla
- 50 g** de pimiento verde
- 50 g** de pimiento del piquillo
- 2 dientes** de ajo
- 1 tomate** maduro
- 20 ml** de aceite de oliva
- 4 g** de sal yodada
- 4 g** de azúcar

**Cómo se elabora:**

Se desala el bacalao sumergiéndolo durante 36 horas en un barreño con agua fría (dentro del frigorífico), con cambios de agua cada 8 horas. Después, se seca el bacalao con un trapo limpio. Aparte, se filetea el ajo y la guindilla. En una cazuela de barro, se pone el aceite y se añaden los ajos y la guindilla al fuego, a temperatura media, hasta que se doren. Se apaga el fuego y se sacan los ajos y la guindilla. En el aceite caliente, se coloca el bacalao con la piel hacia arriba. Se mantiene hasta que burbujee y las lascas de la carne comiencen a abrirse. En ese momento, se sacan las tajadas de bacalao a otra cazuela y se recuperan los jugos. Se retira el aceite de la cazuela de barro a una jarra, se coloca un poco de los jugos del bacalao en la cazuela. Con ayuda de un colador, haciendo movimientos circulares, se agrega poco a poco el aceite templado con el resto de los jugos. Esto ligará la salsa. Se reserva.

Luego, se desmiga el bacalao con las manos y se agrega al sofrito de ajo arriero (cebolla, pimiento verde y del piquillo y ajo, pelado y troceado en cuadraditos). Una vez cocinada la verdura, se agrega un poco de tomate pelado y troceado sin agua. Se confita la fritada de verduras y se pone el punto de sal y de azúcar. Se agrega el bacalao cocinado en láminas, se mezcla y se vierte en copitas transparentes. Después, se corona con unas cucharadas de la salsa pil-pil, se decora con trocitos del ajo frito y guindilla, así como un poco de perejil o cebollino troceado.



**PRIMERO**

**ENTRECOT DE TERNERA BRASEADO CON SETAS, CHALOTAS Y SALSA DEL ASADO**

**Ingredientes:**

- 600 g** de entrecot de ternera
- 200 g** de setas
- 200 g** de chalotas
- 2 dientes** de ajo
- 200 ml** de nata líquida
- 150 ml** de caldo de carne
- 30 ml** de aceite de oliva
- 50 ml** de brandy
- 30 ml** de vino blanco
- Una pizca de sal yodada
- Pimientas variadas

**Cómo se elabora:**

En una sartén, se dora el ajo cortado en láminas. Se agregan las setas limpias y troceadas, junto con las chalotas peladas y cortadas en cuartos. Se saltea el conjunto durante 10 minutos a fuego medio, se pone el punto de sal y se reserva en una bandeja de horno.

Por otro lado, se engrasa la superficie de los entrecots y se cocina solo la superficie, al estilo plancha pero en una sartén. Se pone el punto de sal y una pizca de pimientas variadas recién molidas. Se colocan los entrecots en la bandeja del horno (previamente se han realizado unas ligeras incisiones en la superficie para que penetre el calor del horno en la carne), junto con las setas y las chalotas, cuatro cucharadas de vino blanco y otras cuatro de caldo de carne. Se introduce la bandeja al horno durante 5 minutos a 180°C. Mientras se terminan de cocinar los entrecots, se aprovechan los jugos que se han quedado en la sartén, se añade un poco de brandy (que dé un hervor para que elimine el alcohol), la nata líquida y el caldo de carne. Se deja que la salsa ligue y se reserva templada.

Una vez transcurrido el tiempo, se sacan los entrecots las chalotas y las setas del horno y se disponen en los platos. Se recuperan los jugos de la placa del horno y se agregan a la salsa con los jugos que estará hirviendo o caliente. Se pone el punto de sal.



**POSTRE**

**TORRETA DE PASTA FILO CON AVELLANAS Y HELADO DE NARANJA CASERO**

**Ingredientes:**

- 100 g** de pasta filo
- 30 g** de avellanas
- 30 g** de azúcar
- Una clara de huevo

**Helado:**

- 200 g** de leche condensada
- 250 g** de nata para montar
- 4** naranjas

**Cómo se elabora:**

Para elaborar el helado, se exprimen las naranjas y se ralla la piel de una de ellas. Se monta la nata sin azúcar hasta que adquiera un poco de consistencia. Se mezcla el zumo de naranja con la leche condensada y se junta con la ayuda de una batidora. En un molde alargado de cristal, se mezcla poco a poco la nata con el zumo de naranja y la leche condensada. Se distribuyen los trocitos de piel de naranja rallada y se introducen en el congelador. Se deja congelar durante 4 horas, removiendo de vez en cuando para que quede cremoso y no se cristalice.

Por otro lado, para preparar la pasta filo, se trituran las avellanas con el azúcar y la clara de huevo hasta formar una crema. Con ella, se unta la pasta filo y se hornea a 200°C hasta que se dore la superficie. Se saca del horno y se reserva en un lugar seco, haciendo el mismo procedimiento con varias placas de pasta filo que se irán reservando. En el momento de servir, se cortan irregularmente trozos de pasta filo con avellanas y se monta una especie de milhoja con placas de filo con avellanas y helado de naranja. Se sirve al momento y se decora con unos trocitos de naranja troceada con virutas de pasta filo caramelizada.

