



“MENUS NAVIDADES NAGUAR 2018”

MENÚ VILLA ROSARIO 45€

Cecina ibérica

Pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen

Croquetas cremosas de bacalao al pil-pil

Huevo ecológico, pisto asturiano y sardina salona

Bacalao confitado al pil-pil de boletus ahumado

o

Carrilleras de cerdo ibérico con parmentier de patata y asadillo de verduras.

Crema de arroz con leche con helado de miel de Ibias “Outurelos”

BODEGA

Blanco: Viña Calera 2016 / Verdejo / DO Rueda / Marqués de Riscal

Tinto: Doble R 2016 / Tempranillo / DO Ribera del Duero / San Mamés





MENÚ ATALAYA 50€

Cecina ibérica

Pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen

Croquetas cremosas de bacalao al pil-pil

Pulpo del pedrero guisado en su jugo con patata pisada

Merluza del pincho de Lastres en su jugo emulsionado con verduritas escabechadas

o

Pieza melosa de ternera guisada glaseada al momento con verduras justo asadas

Brownie de chocolate, cremoso de toffee y grué de avellanas

BODEGA

Blanco: Abadía de San Campio 2017 / Albariño / DO Rías Baixas / Terras Gauda

Tinto: Monte Real Crianza 2015 / Tempranillo / DOCa Rioja / Bodegas Riojanas





MENU PLAYA DE SANTA MARINA 55€

Coulant de cocido de garbanzos

(Pincho ganador Campeonato Nacional 2013)

Gambas en panko japonés

Arroz cremoso con langostinos y calamares de potera

Lomos de Pinto desespinado con jugo de pitu asado al tomillo limonero

o

Cochinillo confitado y tostado en su jugo acidulado con pieles de naranja amarga

Roca crujiente de merengue con queso “La Serengana” al cardamomo y crema inglesa de zanahoria

BODEGA

Blanco: La Uva de Conde 2016 / Albariño / DO Rías Baixas / Conde Prendes

Tinto: Solar de Líbano 2013 / Tempranillo / DOCa Rioja / Castillo de Sajazarra





MENU GASTRONÓMICO NOCHEVIEJA ESPECIAL *by* PEDRO MARTINO NOCHEVIEJA NAGUAR 2018

- OSTRA CREMOSA DE LA RÍA DEL EO CON LIMÓN ENCURTIDO
- CROQUETAS CREMOSAS DE BACALAO AL PIL-PIL
- ESENCIA DE POTE ASTURIANO CON BRIZNAS DE CASTAÑA ASADA
- ‘JAMÓN’ DE VACUNO MARINADO EN SU JUGO A LA MOSTAZA CON FRUTOS SECOS Y
BROTOS MARINOS
- ESPUMOSA TEMPLADA DE MAÍZ CON SETAS SILVESTRES DE TEMPORADA
- CALDERETA DE PESCADOS Y MARISCOS DEL CANTÁBRICO “SIN ESPINAS”
- COSTILLETA DE TERNERA IGP CON PICADA DE VERDURAS ASADAS

- ROCA CRUJIENTE DE MERENGUE CON QUESO “LA SAREGANA” AL CARDAMOMO Y
CREMA INGLESA DE ZANAHORIA

BODEGA

BLANCO: Bico da Ran 2017 / Albariño / DO Rías Baixas / Fento Wines

**TINTO: EXCLUSIVA NAGUAR, EN DICIEMBRE LO DESVELAREMOS, SERÁ UNA
SOPRESA DE UNA GRAN BODEGA NACIONAL QUE PRESENTARÁ EN PRIMICIA EN
CONTADOS RESTAURANTES**

ESPUMOSO: Heretat El Padruell / Macabeo, Xarelo, Perellada / DO Cava / Jaume Serra

- * **CONTAMOS CON MENUS ESPECIALES PARA CELIACOS**
 - **AVISEN PREVIAMENTE LAS INTOLERANCIAS.**