



MENUS OTOÑO/INVIERNO 2011/2012

Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENÚ Nº 1 PRECIO: 40€ IVA INCLUIDO

-- Aperitivo --

Montadito de pate ibérico con anchoas y pimiento asado

--A compartir--

Ensalada de cus-cus con pollo a la naranja

Habitas salteadas con mollejas de cordero y alcachofas

--Individual--

Crema de calabaza con escamas de queso idiazabal

-- a elegir --

Lomitos de lubina confitada con albahaca, muselina de espárragos blancos, arroz a banda y piquillos salteados



Brunoise de ternera marinada al aroma de naranja y curry, pastel de patata y judías verdes

-- Postre --

Tarta de tres chocolates

**Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. Rioja "Jaldún, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.**

A partir de 25 comensales se elegirá un único segundo plato que será comunicado, por parte del cliente, con cinco días de antelación.



MENUS OTOÑO/INVIERNO 2011/2012

Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENÚ Nº 2 PRECIO: 45€ IVA INCLUIDO

-- Aperitivo --

Brocheta de langostino con sepia y tomate cherry

-- A compartir --

Ensalada de queso de cabra
Revuelto de bacalao dos texturas sobre cremita de guisantes

-- Individual --

Crema de puerros con almejas

-- A elegir --

Rodaballo a la bilbaína con calabaza frita y tirabeques salteados

○

Chuletillas de cordero segureño con patatas confitadas al
romero y pisto manchego

-- Postre --

Tarta de chocolate blanco y frambuesa

--

**Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. Rioja "Edulis, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.**

A partir de 25 comensales se elegirá un único segundo plato que será comunicado, por parte del cliente, con cinco días de antelación.



MENUS OTOÑO/INVIERNO 2011/2012

Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENÚ Nº 3 PRECIO: 50€ IVA INCLUIDO

-- Aperitivo --

Jamón ibérico y queso Manchego

--A compartir--

Ensalada de tallarines con tofu, aguacate y setas silvestres

-- Individual--

Hojaldre relleno de marisco con salsa campesina

--

Sopa de conejo asado, repollo y huevo de codorniz

-- A elegir --

Corvina confitada en cardamomo, tempura de calabacín y cus-cus

○

Solomillo de ternera a la parrilla con lasaña de pisto

-- Postre --

Piononos "Casa Isla"

**Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Marqués de Riscal"
Tinto D.O. Rioja "Luís Cañas, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.**

A partir de 25 comensales se elegirá un único segundo plato que será comunicado, por parte del cliente, con cinco días de antelación.



MENUS OTOÑO/INVIERNO 2011/2012

Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENÚ Nº 4 PRECIO: 62€ IVA INCLUIDO

E spadita de atún rojo con espuma de mango

E nsalada de pato con patata roja, cebolla caramelizada y agridulce
de dátiles

S alteado de shiitake, orejas de judas y amanitas de los cesares sobre
crema tibia de queso manchego

Crema ligera de vieiras con brunoise de boletus edulis

S orbete de frutas de la pasión

Cabracho con brócoli en tempura y champiñón a la crema

S olomillo de T ernerera en costra de pimienta y salsa a las tres
Mostazas con patatas paja

--

S emiesférico de bombón

--

***Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Somontano "Chardonnay Viñas del Vero"
Tinto D.O. Rioja "Campillo, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.***