

MENÚS NAVIDAD



CONTACTO

Albany eventos, *Calle la Paloma nº 1*

Teléfono: 648 249 977

Email: albanyeventos@gmail.com



Menu 1



Entrantes

Ensalada de ahumados, vinagreta de frutos rojos y
garapiñadas

Cecina IGP de León con tomate de Mansilla
Medallón cremoso de “Los Payuelos” con confitura de
higos

Principal a elegir

Secreto de ibérico con salsa bourbon y parmentier de
patata

Carrillera de ternera al Mencía con salteado de
boletus

Dorada al horno con ajada y crema de coliflor asada

Precio: 48€

Menu 2

Entrantes

Tataki de atún con ponzu y wakame

Zamburiñas con aliño de cítricos y jengibre

Salteado de boletus con yema curada y crujiente de
cecina

Principal a elegir

Canelón de lechazo con bechamel de hongos

Rape soasado con aceite agripicante y cous-cous de
verduras

Precio: 59€

Menu 3

Entrantes

Mi-cuit de pato con costra de pistacho y pan de Carasatu

Tartar de cigala con aliño de lima y sus perlas

Pata de pulpo a la brasa con ajada de la Vera

Principal a elegir

Solomillo de vaca con foie y reducción de oporto

Rodaballo con donostiarra de gambas

Precio: 72€

Menu 4

Entrantes a compartir

Tabla de embutidos surtidos y quesos de León

Pastel de roca con tostaditas

Ensalada de gulas, gambas y jamón

Croquetas variadas

Chiperones encebollados

Principal a compartir

Lomo de ternera trinchado, patatas baby salteadas y pimientos asados

Precio: 50€

Postres

Leche frita con salsa de toffe y helado
Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Tarta de pistacho con chocolate caliente
Lingote de Rocher con daditos de mango
Tarta casera de elaboración Albany

TODOS LOS MENUS LLEVAN BODEGA Y CAFE
