



CROSMAS

MENÚ FIESTAS NAVIDEÑAS



para grupos y empresas

Pica-pica

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón Ibérico

Mini estrella Crujiente relleno de queso de cabra, puerros caramelizados con cóctel de frutos secos y corazón de membrillo

Suflé relleno de confit de pato y peras al Martini blanco sobre crema de foie.

Esfera de gambas y carabineros con puntas de mayonesa de aguacate y lima

Segundos a escoger

Arroz meloso de cochinillo, moxernons y calçots

Zarpa de Oso de ternera a baja temperatura glaseado en salsa inglesa sobre puré de queso tetilla.

Maquis de pluma ibérica rellena a la catalana al aroma de trufa con parmentier de chirivia.

Bacalao confitado, glaseado con tomate concasse y albahaca sobre cremoso de bogavante y crunch de arroz

Postres a escoger

Flan de turrón con caramelo salado

Crema Catalana

Sorbete de mojito

Vinos

Blancos: Señorío De Lizia D.O.Verdejo

Tintos: Hallazgo D.O Rioja

44€



CROSMAS

MENÚ FIESTAS NAVIDEÑAS



para grupos y empresas

Pica-pica

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón Bellota cortado a mano

Piruleta de parmesano crujiente con bombón de micuit y crambel sobre mermelada de tomate casera

Mini brocheta de pulpo a la gallega sobre mousse de pimiento escalivado y miel con escamas de queso manchego.

Mil hojas de briox relleno de tartar de salmón, mango, aguacate y mousse de queso al aroma de eneldo

Segundos a escoger

Paella de Chipirones fritos con velo de gambas

Entrecot de ternera madurado con medallones de patata a la mantequilla de estragón y chimichurri de cherry's.

Filete de corvina 500g gratinado con muselina de jamón ibérico con cama de risotto de setas y alcachofas

Cochinillo Segoviano glaseado con romero sobre parmentier de patata violeta

Postres a escoger

Torrijas caseras con helado de turrón y neulas

Coulant de chocolate con crema de vainilla

Piña al ron -pasas

Vinos

Blancos: Gata Blanca. D.O Terra Alta

Tintos: Irreverente Roble D.O Ribera Duero

50€



CROSMAS

MENÚ FIESTAS NAVIDEÑAS



para grupos y empresas

Pica-pica

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón Bellota cortado a mano

Calamarcitos de playa a la Andaluza con salsa tártara

Volcán de camembert con finges de yuca

Tartaleta de tartar de carne con huevo frito de codorniz al toque de trufa negra

Segundos a escoger

Arroz caldoso de langosta.

Solomillo de ternera con foie a la brasa sobre mini taten de boniato al toque de demiglace de Oporto.

Turnedo de rape con crosta de cansalada en cama de reducción de gamba roja y coral de tinta de calamar

Pierna de cordero de Extremadura confitada a baja temperatura con tomillo limonero sobre emulsión de mostaza y perlas de cebolla chalota caramelizadas.

Postres a escoger

Cheesecake casero con frutos rojos

Trampantojo de mandarina

Sorbete de mar de cava

Vinos

Blancos: Naiada Xarel.lo D.O Penedes

Tintos: Fortius Crianza 9 meses barrica

56€