

A ADEREZO MENÚ DE GRUPO

La cocina en RESTAURANTE ADEREZO se vive con pasión porque disfrutamos del trabajo bien hecho.

La selección de los platos que presentamos en nuestra carta es fruto de una filosofía de entender el noble arte de la cocina.

Como Artesanos Cocineros vivimos con orgullo nuestra tarea diaria de selección de los mejores productos de la tierra y el mar valorando su calidad y frescura para su posterior manipulación, proceso de cocción y toque final para su puesta en escena.



DISPONEMOS DE PLATOS CASEROS ELABORADOS PARA:

CELIACOS
VEGETARIANOS
INFANTIL

MENÚ Nº 1

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Ensalada de espinacas con Parmesano e ibérico
Pimientos de Gernika en aceite de oliva Virgen
Huevos rotos con gulas y langostinos

SEGUNDO

Solomillo de Buey a la parrilla con tronquito de patata y bacón
Ó
Merluza de Anzuelo brasa con panaderas a la bilbaína

POSTRE

Pastel de queso

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

49,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 2

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Ensalada de escarola con jamón ibérico, granada y vinagreta de ajete
Pimientos de Gernika con chistorra de Arbizu y morcilla
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa y rabo de toro

SEGUNDO

Lomo de Buey a la parrilla con panaderas asadas al horno
Ó
Lubina brasa con Piperrada

POSTRE

Tiramisú Cremoso con Frutos Rojos

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

48,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 3

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Ensalada del Chef (Mixta Completa)
Pimientos de Gernika con chistorra de Arbizu y morcilla
Rabas de calamar fresco como en Santander

SEGUNDOS

Asado de paletilla de Cordero deshuesado en su jugo
Ó
Rape asado a la bilbaína

POSTRE

Pastel de queso

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

50,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 4

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Plato de cuchara del día (elaborado en casa por el artesano cocinero)
Pimientos de Gernika con chistorra y morcilla
Anchoas de Cantabria en aceite de oliva Virgen (acompañadas con pan de cristal)

SEGUNDOS

Solomillo de Buey a la parrilla con tronquito de patata y bacón
Ó
Tartar de Atún Rojo

POSTRE

Tartita fina de manzana y helado de vainilla

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

56,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 5

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Ensalada de Ventresca con yemas de "Cojonudos" (Espárragos)
Pimientos de Gernika con chistorra de Arbizu y morcilla
Salteado de Boletus y langostinos

SEGUNDOS

Solomillo de Buey a la parrilla con tronquito de patata y bacón
ó
Merluza de Anzuelo brasa con panaderas a la bilbaína

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de coco de Antillas

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

56,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 6

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Terrina de Foie Micuit hecha en casa
Pimientos de Gernika en aceite de oliva Virgen
Rabas de calamar fresco como en Santander

SEGUNDOS

Asado de paletilla de Cordero deshuesada en su jugo
ó
Taco de Atún Rojo con cebolla confitada y soja

POSTRE

Tartita de manzana con helado de vainilla

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

56,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 7

ENTRANTES

Ensalada de migas del "Pastor" con chistorra y uvas
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa y rabo de toro
Pimientos asados rellenos de gulas y langostinos

SEGUNDOS

Lomo de Buey a la parrilla con bastones de patatas fritas y asadillo de pimientos
Ó
Bonito con tomate, panaderas asadas y piquillo

POSTRE

Milhojas de Nata y Crema de Naranja

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

44,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 8

ENTRANTES

Ensalada del Chef (Mixta Completa)
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa y rabo de toro
Huevos rotos con jamón

SEGUNDOS

Rabo de Toro deshuesado a la cazuela con salsa Española
Ó
Dorada a la espalda con panaderas

POSTRE

Lagrima de chocolate con pera

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

40,00 € I.V.A Incluido

ADEREZO

MENÚ Nº 9

ENTRANTES

Plato de cuchara del día (elaborado en casa por el artesano cocinero)
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa y rabo de toro
Pimientos de Gernika con chistorra y morcilla
Huevos rotos con lascas ibéricas

SEGUNDOS

Confit de Pato con frutos rojos
ó

Solomillo de Bonito con tomate y patatas panaderas

POSTRE

Mousse de chocolate

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

45,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 10

ENTRANTES

Surtido de Ibéricos
Pimientos de Gernika con chistorra de Navarra y morcilla
Revuelto de trigueros y langostinos

SEGUNDO

Salmón Noruego a la brasa con sus verduras y salsa de berros
ó
Carrillera de ibérico braseada a fuego lento con su jugo

POSTRE

Tiramisú clásico Aderezo de Amaretto

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

35,00 € I.V.A Incluido

MENÚ Nº 11

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Croquetas de ibérico con leche de oveja Latxa y rabo de toro
Risotto cremoso de verduritas y langostinos

SEGUNDO

Entrecot a la parrilla con bastones de patatas y asadillo de pimientos
ó
Solomillo de Bonito con tomate

POSTRE

Pastel suave de queso

*Aguas Minerales, Vino de Rioja Crianza Selección Especial
Selección de Cafés de Colombia e Infusiones, Surtido de panes y Trufas de Artesanía*

35,00 € I.V.A Incluido

Platos de Cuchara a Elegir

Cuchara Caliente

Cocinados en casa a fuego lento

Pochas con Almejas
Lentejas estofadas con confit de Pato
Fabes con perdiz autóctona
Alubias rojas con jamón ibérico, bacon y morcilla
Pucherito de Foie
Cazuela de patatas con Bacalao
Sopa de Cebolla

Cuchara Fría

Salmorejo suave Cordobés
Crema de puerros
Crema de calabacines frescos