MENÚ NAVIDAD 2017

Restaurante

Baeza & Rufete

MENÚ NAVIDAD 2017

Estas navidades te presentamos una carta exclusiva para que dediques tiempo a lo que más te gusta que es disfrutar de la familia, de la cocina nos ocupamos nosotros.

Joaquín te brinda una selección de los platos que más éxito han tenido en su restaurante para que te los lleves a casa y disfrutes estas fiestas de ellos.

ENTRANTES

Crema ligera de calabaza y zanahoria con
parmesano molletes y langostinos.6€

Tarrina de foie micuit con manzana asada y
trufas de chocolate 72%.15€

Alcachofas al natural cocidas con
agua de mar conejo en escabeche,
hinojo marino y levaduras fermentadas.6€

Callos de bacalao guisados con
jamón ibérico de bellota y caldo de gallina.10€

Callos de atún rojo del mediterraneo(Balfago D.O) con
majodo de almendra , ajo confitado con arrope de apio.8€

PLATOS CALIENTES

Carrilleras de ternera ecológica guisadas con
vino tinto con peras estofadas.14€

Cordero de pasto deshuesado y glaseado con
jugo de sus huesos con chily dulce,
asado con crema de patata y especias .16€

Lomo de atún rojo del mediterraneo (Balfago O.D)en adobo con
migas y crema de cítricos albahaca y miel. 150gr 20€

Mujol del Mar Menor biosfera protegida ahumado con
especias y jugo agridulce de sus espinas. 14€