



Taberna-Restaurante La Casona Alta  
C.I.F.: B06509798  
Plaza Alta s/n.  
Tlf .679092857 – 924247395  
Correo: tabernalacasonaalta@gmail.com

## **RESTAURANTE LA CASONA ALTA**

### **MENÚ NAVIDAD 2013-14**

#### **-ENTRANTES.**

*A elegir 4 variedades: (4 platos para cada 4 personas)*

- Ensalada Mediterránea (Gourmet, Pollo, Rulo de Cabra, Frutos Secos y Miel)
- Ensalada del Mar (Lombarda, Mejillones, Pulpo, Gambas y Palitos de Mar)
- Queso Rulo de Cabra con Cebolla Caramelizada
- Surtido de Croquetas Caseras
- Alcachofas Rellenas de Virutas de Jamón y Torta de Tierra de Barros
- Nidos de Champiñón
- Buñuelos de Bacalao
- Revuelto de Trigueros
- Bacalao Dorado
- Setas a la Plancha

#### **-PLATO INDIVIDUAL.**

*A elegir un plato: (entre dos carnes y dos pescados)*

- Medallones de Solomillo de Cerdo a la Crema de Pedro Ximenez y Frutos Secos o al Gusto
- Carrillada Ibérica en Salsa
- Brocheta de Cerdo a la Plancha
- Brocheta de Pollo a la Plancha
- Medallones de Pollo al Ajo Tostado
- Bacalao con Almejas y Gambas
- Bacalao a la Vizcaína

#### **-POSTRES CASEROS.**

*A elegir un plato: (entre dos postres)*

- Mouse de Chocolate o Naranja
- Tarta de Chocolate
- Tiramisú con Chocolate Negro
- Pastel de Zanahoria

#### **-BEBIDAS.**

*-Vino de la Casa Blanco y Tinto (Vega Herrera D.O. Extremadura), Cerveza, Refrescos, Agua, Café y Chupito.*

**NOTA: El menú tendrá que elegirse con antelación**

**PRECIO:**

25 Euros IVA incluido



Taberna-Restaurante La Casona Alta  
C.I.F.: B06509798  
Plaza Alta s/n.  
Tlf .679092857 – 924247395  
Correo: tabernalacasonaalta@gmail.com

## RESTAURANTE LA CASONA ALTA

### MENÚ NAVIDAD 2013-14

#### **-ENTRANTES.**

*A elegir 4 variedades: (4 platos para cada 4 personas)*

- Surtido de Quesos
- Risotto de Boletus o Gambas
- Ensalada Templada de Gulas y Gambas
- Ensalada Mediterránea (Gourmet, Pollo, Rulo de Cabra, Frutos Secos y Miel)
- Ensalada del Mar (Lombarda, Mejillones, Pulpo, Gambas y Palitos de Mar)
- Queso Rulo de Cabra con Cebolla Caramelizada
- Surtido de Croquetas Caseras
- Alcachofas Rellenas de Virutas de Jamón y Torta de Tierra de Barros
- Nidos de Champiñón
- Buñuelos de Bacalao
- Revuelto de Trigueros
- Bacalao Dorado
- Setas a la Plancha

#### **-PLATO INDIVIDUAL.**

*A elegir un plato: (entre dos carnes y dos pescados)*

- Medallones de Solomillo de Cerdo a la Crema de Pedro Ximenez y Frutos Secos o al Gusto
- Secreto a la Plancha con Guarnición
- Carrillada Ibérica en Salsa
- Brocheta de Cerdo a la Plancha
- Brocheta de Pollo a la Plancha
- Medallones de Pollo al Ajo Tostado
- Bacalao con Almejas y Gambas
- Bacalao a la Vizcaína
- Ventresca de Atún
- Brocheta de Mar (Salmón, Bacalao, Atún y Langostinos)

#### **-POSTRES CASEROS.**

*A elegir un plato: (entre dos postres)*

- Mouse de Chocolate o Naranja
- Tarta de Chocolate
- Tiramisú con Chocolate Negro
- Pastel de Zanahoria

#### **-BEBIDAS.**

*-Vino de la Casa Blanco y Tinto (Vega Herrera D.O. Extremadura), Cerveza, Refrescos, Agua, Café y Chupito.*

**NOTA: El menú tendrá que elegirse con antelación**

**PRECIO:**  
27 Euros IVA incluido.



Taberna-Restaurante La Casona Alta  
C.I.F.: B06509798  
Plaza Alta s/n.  
Tlf .679092857 – 924247395  
Correo: tabernalacasonaalta@gmail.com

## **RESTAURANTE LA CASONA ALTA**

### **MENU NAVIDAD 2013-14**

#### **-ENTRANTES.**

*A elegir 4 variedades: (4 platos para cada 4 personas)*

- Surtido Ibérico
- Langostinos Cocidos
- Torta de Barros
- Surtido de Quesos
- Risotto de Boletus o Gambas
- Ensalada Templada de Bacalao
- Ensalada de Bacalao con Tomate Escalfado a la Albahaca y Salmorejo
- Ensalada Templada de Gulas y Gambas
- Ensalada Mediterránea (Gourmet, Pollo, Rulo de Cabra, Frutos Secos y Miel)
- Ensalada del Mar (Lombarda, Mejillones, Pulpo, Gambas y Palitos de Mar)
- Queso Rulo de Cabra con Cebolla Caramelizada
- Surtido de Croquetas Caseras
- Alcachofas Rellenas de Virutas de Jamón y Torta de Tierra de Barros
- Nidos de Champiñón
- Buñuelos de Bacalao
- Revuelto de Trigueros
- Bacalao Dorado
- Setas a la Plancha

#### **-PLATO INDIVIDUAL.**

*A elegir un plato: (Entre dos carnes y dos pescados)*

- Entrecot de Ternera
- Chuletitas de Cordero a la Plancha o Empanadas
- Presa Ibérica a la Plancha Guarnecida
- Medallones de Solomillo Ibérico a la Crema de Pedro Ximenez y Frutos Secos o al Gusto
- Carrillada Ibérica Estofada con Crema de Patata de tomillo
- Secreto Ibérico a la Plancha Guarnecida
- Brocheta de Cerdo a la Plancha
- Brocheta de Pollo a la Plancha
- Bacalao con Almejas y Gambas
- Bacalao a la Vizcaína
- Ventresca de Atún
- Brocheta de Mar (Salmón, Bacalao, Atún y Langostinos)

#### **-POSTRES CASEROS.**

*A elegir un plato:(Entre dos postres)*

- Mouse de Chocolate o Naranja
- Tarta de Chocolate
- Tiramisú con Chocolate Negro
- Pastel de Zanahoria

#### **-BEBIDAS.**

*-Vino de la Casa Blanco y Tinto (Vega Herrera D.O. Extremadura), Cerveza, Refrescos, Agua, Café y Licor.*

**NOTA: El menú tendrá que elegirse con antelación**

**PRECIO:**  
30 Euros IVA incluido.