

## *Navidad 2014*

### *Menú 1*

*Ensalada templada con tomates confitados, rulo de queso de cabra*

\*\*\*

*Cinta de lomo a la mostaza con patatas arrugadas*

*Precio: 22,00€/persona*

### *Menú 2*

*Surtido de nuestros embutidos de León: Cecina, Chorizo, Jamón y 3 Quesos*

\*\*\*

*Tortilla de Bacalao con piñentos asados*

\*\*\*

*Solomillo de cerdo con manzana ácida y reducción de Pedro Ximénez*

*Precio: 22,00€/persona*

### *Menú 3*

*Entrantes Navideños*

\*\*\*

*Arroz cremosos con Mariscos*

*Precio: 22,00€/persona*

### *Menú 4*

*Parrillada de Verduras*

\*\*\*

*Secretos de cerdo ibérico a la plancha, salsa teriyaki, frutos rojos y manzana ácida.*

*Precio: 22,00€/persona*

## *Navidad 2014*

*Delicias Ibéricas con trigueros y surtido de quesos con sus acompañamientos*

### *Menú 5*

\*\*\*

*Cordero Asado al Horno con guarnición*

*Precio: 24,00€/persona*

*Selección de croquetas caseras*

\*\*\*

*Almejas a la Marinera*

\*\*\*

*Bacalao a la Portuguesa*

*Precio: 26,00€/persona*

*Selección de croquetas caseras*

\*\*\*

*Tabla de Ibéricos y quesos*

\*\*\*

*Caldereta de Pescados*

*Precio: 26,00€/persona*

*Huevos de Mos a baja temperatura con espuma de patata y  
reducción de chorizo del Bierzo*

### *Menú 8*

\*\*\*

*Picaña de ternera con espárragos braseados y patatas panaderas*

*Precio: 28,00€/persona*



## *Navidad 2014*

### *Menú 9*

*Salmón ahumado con tapenade de aceitunas negras y brotes tiernos*

\*\*\*

*Sargo de Papillot*

\*\*\*

*Delicias de ternera con pimientos escalibados y patatas panaderas*

*Precio: 28,00€/persona*

### *Menú 10*

*Parrillada de mariscos: zamburiñas, navajas, mejillones y berberechos*

\*\*\*

*Cordero a la Castellana*

*Precio: 32,00€/persona*

### *Menú 11*

*Zamburiñas con salsa Rías Baixas*

\*\*\*

*Pulpo a la Plancha*

\*\*\*

*Carrilleras de Porco Celta con coulise de frambuesa*

*Precio: 32,00€/persona*



**CELUISMO PONFERRADA**  
★★★★

## *Navidad 2014*

### *Menú 12*

*Consomé navideño (bullabesa)*

\*\*\*

*Tempura de verdura de nuestra huerta*

\*\*\*

*Capón Villaba estilo Bierzo*

*Precio: 32,00€/persona*

### *Menú 13*

*Crema de almendras*

\*\*\*

*Langostinos a la plancha con romero y miel*

\*\*\*

*Pavo navideño con arándanos*

*Precio: 34,00€/persona*

### *Menú 14*

*Parrillada de pescados ( 3 tipos )*

\*\*\*

*Entrecot de ternera con salsa de queso San Simón*

*Precio: 39,00€/persona*

## *Navidad 2014*

### *Menú 15*

*Almejas a la Marinera, zamburiñas con salsa Rías Baixas,  
Nauajas con aliño de jamón y pulpo a la plancha*

\*\*\*

*Merluza con mariscos y fondo marino*

\*\*\*

*Solomillo de ternera con foie y reducción de salsa española*

*Precio: 52,00€/persona*

*Todos los menús van acompañados de una  
selección de postres navideños caseros.*

*Incluyen agua, refresco y vinos D.O. tinto  
Bierzo y blanco Godello*

*\*No se admiten cambios en los componentes de los menús.*

*\*Se realizan menús bajo petición*

*\*Precios IVA incluido*

[celuismaponferrada@celuisma.com](mailto:celuismaponferrada@celuisma.com)

*Nancy Prada – Dra. Comercial*

*Tel: 987407102*