

Restaurante - Asador

*El Recreo*  
desde 1934

les desea

Feliz  
Navidad

y

Prospero

Año  
Nuevo

Restaurante - Asador

*El Recreo*  
desde 1934

Plaza de la Constitución, 53 - Villargordo (Jaén)

953 377 072 - 606 30 85 94 - 606 30 11 16

restauradoreselrecreodevillargordo@hotmail.com

www.restauranteasadorelrecreo.es



Especial  
Navidad  
2016

MENÚ



## MENÚ 1

33 €  
iva incluido

### *Para empezar compartiendo....*

Aceitunas de temporada. Patatas Chips. Jamón Gran Reserva con picos de Huelva. Queso curado con "regañas" y romero. Paté de Perdiz regado con AOVE de Villargordo. Cremoso casero de queso con boletus y piquillos caramelizados. Tosta de anchoas con salmorejo y perlas de salmón. Salpicón de marisco con gulas y huevas de bacalao. Croquetas de crema de morcilla. Bastoncitos de berenjenas fritas regadas con miel de caña.

### *Individual sólo para ti .....*

CREMA DE MARISCO con tostones y habitas babys confitadas.



EMPERADOR en salsa marinera con colas de Langostinos y Mejillones.

o

SOLOMILLO de cerdo asado en salsa de Oporto con guarnición de verduras frescas.

### *Y ahora un guiño dulce ...*

MILHOJA DE NATA con polvo de canela. Sidra o Cava / Café e Infusiones.

### *Detalle de la casa*

1 Copa. Excluidas bebidas Premium.

### *Bodega-Maridaje*

Cerveza, refrescos, agua mineral.  
Vino blanco: Rueda y rosado Lambrusco.  
Vino tinto: cosecha Ribera Duero D.O.

## MENÚ 2

37 €  
iva incluido

### *Para empezar compartiendo....*

Aceitunas de temporada. Almendras fritas. Jamón Gran Reserva con picos de Huelva. Queso curado con "regañas" y romero. Tosta de anchoas con guacamole, algas marinas y huevas de trucha. Caprichos de alcachofas salteadas con AOVE de nuestra tierra, jamón y gambas. Croquetas caseras de cocido y daditos de adobo.

### *Individual sólo para ti .....*

Nido de HOJALDRE CON ENSALADA DE CANGREJO, salmón y huevas de trucha.



Lomo de BACALAD SALVAJE DE ANZUELO confitado a baja temperatura en salsa de puerros y patatas Parisinas.

o

SECRETO IBÉRICO a la parrilla con patatas a lo pobre y asadillo Jaenero.

### *Y ahora un guiño dulce ...*

SOUFLEE DE CHOCOLATE caliente con frambuesa y menta. Sidra o Cava / Café e Infusiones.

### *Detalle de la casa*

1 Copa. Excluidas bebidas Premium.

### *Bodega-Maridaje*

Cerveza, refrescos, agua mineral.  
Vino blanco: Rueda Cyatho y rosado Lambrusco.  
Vino tinto: Ribera Duero Roble "Finca Resalso".

## MENÚ 3

45 €  
iva incluido

### *Para empezar compartiendo....*

Aceitunas de temporada. Almendras fritas. Jamón Ibérico de cebo con picos de Huelva. Queso curado con "regañas" y romero. Milhoja de foie micuit con higos caramelizados, bañada con AOVE picual de Villargordo y gel de violetas. Pimiento anchoado relleno de bonito en adobo ligero. Mejillón tigre casero elaborado a nuestro estilo sobre cama de patatas paja. Bastoncitos de berenjenas fritas regadas con miel de caña.

### *Individual sólo para ti .....*

Corazones de VIEIRAS y ALISTADOS sobre camastro de algas marinas con mango



LOMO de ATÚN rojo macerado con soja y a la parrilla sobre salsa de tomate encebollado y brocoli.

o

Entrecot de TERNERA GALLEGA con setas de temporada.

### *Y ahora un guiño dulce ...*

TORRIJA DE PAN BRIOCHE caramelizada con azúcar moreno. Sidra o Cava / Café e Infusiones.

### *Detalle de la casa*

1 Copa. Excluidas bebidas Premium.

### *Bodega-Maridaje*

Cerveza, refrescos, agua mineral.  
Vino blanco: Rueda Cyatho y rosado Lambrusco.  
Vino tinto: Ribera Duero Roble "Traslascuestas".