



Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENUS PRIMAVERA/VERANO 2010

MENÚ Nº 1 PRECIO: 40€ IVA INCLUIDO

-- Aperitivo --

Bloc de foie con membrillo

--A compartir--

Tempura de berenjenas y langostinos con miel de caña
Setas a la parrilla con tofu y foie

--Individual--

Gazpacho

-- a elegir --

Popietas de lubina y jamón serrano con crema de ajo blanco y pasas

○

Brunoise de ternera marinada al aroma de soja y curry y salsa de orejones

-- Postre --

Tarta de queso con chocolate caliente

***Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. Rioja "Jaldún, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.***

A partir de 25 comensales se elegirá un único segundo plato que será comunicado, por parte del cliente, con cinco días de antelación.



Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENUS PRIMAVERA/VERANO 2010

MENÚ 2 PRECIO: 45€ IVA INCLUIDO

-- Aperitivo --

Rebozado de gambas con coco y salsa agridulce

-- A compartir—

Ensalada de queso de cabra
Salteado de alcachofas con jamón y salsa de miso y soja

-- Individual—

Salmorejo

-- A elegir --

Secreto de cerdo ibérico con alioli de cerezas

○

Merluza a la parrilla con muselina de vieiras

-- Postre --

Lasagna de piononos

--

***Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. Rioja "Edulis, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.***

A partir de 25 comensales se elegirá un único segundo plato que será comunicado, por parte del cliente, con cinco días de antelación.



Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENUS PRIMAVERA/VERANO 2010

MENÚ 3 PRECIO: 50€ IVA INCLUIDO

-- Aperitivo --

Jamón ibérico y Queso Manchego

--A compartir--

Ensalada de perdiz en escabeche con cus cus y fondo de salmorejo

-- Individual--

Hojaldre relleno de marisco con salsa campesina

--

Sopa de melón con virutas de jamón

-- A elegir --

Rodaballo parrilla con pesto de espárragos blancos

○

Solomillo de avestruz con queso cabrales y aderezo de pistachos

-- Postre --

Soufflé de chocolate caliente

***Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rioja "Marqués de Cáceres"
Tinto D.O. Rioja "Luis Cañas, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.***

A partir de 25 comensales se elegirá un único segundo plato que será comunicado, por parte del cliente, con cinco días de antelación.



Carril de San Agustín,
18010 Granada
Tel/fax: 958.22.41.08
<http://www.lastomasas.com>

MENUS PRIMAVERA/VERANO 2010

MENÚ Nº 4 PRECIO: 62€ IVA INCLUIDO

Aperitivo de chef

Ensalada de vieiras

Milhojas de calabacín con foie y parmesano

--

Revuelto de bacalao dos texturas y crema de habitas

--

Sorbete de frutas de la pasión

--

Lomito de lubina salvaje confitado en hierbabuena

Solomillo de Ternera en costra de pimienta y salsa a las tres
mostazas

--

Bizcocho de canela, espuma de baileys y helado de vainilla

--

***Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Somontano "Chardonnay Viñas del Vero"
Tinto D.O. Rioja "Campillo, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.***