



Santo Domingo  
club social  
restauración

## MENÚ "A"

### ENTRANTES (a compartir)

CECINA DE CIERVO AL AROMA DE TOMILLO  
Con aceite de oliva extra virgen

CRUJIENTES DE QUESO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES CON PESCADOS Y MARISCOS,  
Regados con salsa cocktail y huevas de Lumpo

---

-----  
SORBETE DE MANGO CON VODKA

---

### PLATO PRINCIPAL

MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO EN SALSA DE PIMIENTO VERDE  
Con Cremoso de Patatas Trufado

O

LOMITOS DE DORADA Sobre Tartar de Verduras al Gusto de Albahaca

### POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO

CAFÉ o INFUSION

### BEBIDAS

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Agua, Refresco, Cerveza

**PRECIO POR PERSONA: € 49,00.-**



## **MENU "B"**

### **ENTRANTES** (a compartir)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARMELIZADO

Con Jamón Ibérico y Vinagreta de Mostaza y Miel

### **PRIMER PLATO**

---

POPIETAS DE MERO RELLENAS DE SETAS Y GAMBAS

Con Salsa Americana y Tortita de Camarón

---

-----  
CORTANTE DE SORBETE DE MANDARINA CON KIWI

### **SEGUNDO PLATO**

ENTRECOT A LA PARRILLA

Con Pastel de Patatas, Tejas de Jamón Ibérico y Gelee de Frutos Secos

### **POSTRE**

TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE BLANCO Y COULIS DE FRUTOS ROJOS

### **BEBIDAS**

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Agua, Refresco, Cerveza

**PRECIO POR PERSONA: € 50,00.-**



Santo Domingo  
club social  
restauración

## **MENU "C"**

### **ENTRANTES ( a compartir)**

SURTIDO DE IBÉRICOS (Jamón Ibérico, Chorizo, Salchichón, Queso Pecorino)

CROQUETAS DE JAMÓN Y BOLETUS

ENSALADA DE MAGRET DE PATO CON NARANJA, NUECES Y VINAGRETA DE ARANDANOS

---

CORTANTE DE SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

---

### **PLATOS PRINCIPALES**

ARROZ CON CARABINEROS ROJOS

### **POSTRE**

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

### **BEBIDAS**

Vino Blanco Verdejo, Vino Tinto Rioja, Agua, Refresco, Cerveza,

**PRECIO POR PERSONA: € 42,00.-**



Santo Domingo  
club social  
restauración

## MENU "D"

### ENTRANTE

VICHYSOISE DE ESPARRAGOS BLANCOS Y LANGOSTINOS TIGRES

### PRIMER PLATO

LOMO DE MERLUZA RELLENO DE TXANGURRO CON SALSA DE SIDRA  
Y CRUJIENTE DE PUERRO

-----  
CORTANTE DE SORBETE DE MANDARINA CON KIWI  
-----

### SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA Con Foie Grass y Royal De Trufa

### POSTRE

HOJALDRE DE CREMA PASTELERA DE NARANJA Con Sopa de Chocolate Blanco al Azafrán

### BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo, Vino Tinto Rioja, Agua, Refresco, Cerveza

### CAVA

PRECIO POR PERSONA: € 52,00.-