



Eva María
CELEBRACIONES



**MENÚ FERIA
SAN AGUSTÍN 2021**

SÁBADO 28 Y DOMINGO 29

RESERVAS

953 69 40 11

609 81 77 44

WWW.EVAMARIA.ES



Menú 1

ENTRANTES INDIVIDUALES

Dúo de quesos de oveja curados en Aceite de oliva

Caña de lomo 100% raza Duroc

Tabla de pates con panecillos tostados

Voulevant de asadillo de pimientos con snack de ajo

Milhojas de manzana con foie de oca caramelizada

Jamón ibérico al corte con almendras tostadas

Camarones cocidos al limón

Croqueta de puchero y jamón

Cartucho de feria con pescaito en adobo suave

Saquitos de pilpil con alioli de ajo negro

PRIMER PLATO

Salmorejo estilo Córdoba con encuentros de jamón



SEGUNDOS PLATOS, A ELEGIR MENÚ 1

**Bacalao a la muselina sobre festival de verduritas
al tomate dulce con flan de palmitos**

**Flamenquín especial con patatas estilo pobre y crujientes
de padrón**

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de Pedro Ximénez

POSTRE

**Tronco helado de turrón y dulce de vainilla
sobre almendra garrapiñada**

Café – Cava - Sidra

Precio por comensal

34 €

Bodega

**Rioja – Ribera del Duero – Frizante – Fino Manzanilla -
Rebujito – Verdejo – Semi dulce**



Menú 2

ENTRANTES INDIVIDUALES

Dúo de quesos de oveja curados en Aceite de oliva

Caña de lomo 100% raza Duroc

Tabla de pates con panecillos tostados

Voulevant de asadillo de pimientos con snack de ajo

Milhojas de manzana con foie de oca caramelizada

Jamón ibérico al corte con almendras tostadas

Camarones cocidos al limón

Gambas blancas cocidas al perfume del laurel

Tartar de salchichón ibérico con huevo curado

Champiñones rellenos con langostino brochado

Cartucho de feria con pescaito en adobo suave

Saquitos de pilpil con alioli de ajo negro



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR MENÚ 2

**Bacalao a la muselina sobre festival de verduritas
al tomate dulce con flan de palmitos**

Pez espada a la meunieres con refrito de ajos y perejil

Carrillada en salsa de zanahorias y vino de Oporto

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de Pedro Ximénez

POSTRE

Tarta de tocino de cielo con base de cuajada y queso

Café – Cava - Sidra

Precio por comensal

36 €

Bodega

**Rioja – Ribera del Duero – Frizante – Fino Manzanilla -
Rebujito – Verdejo – Semi dulce**



Menú 3

ENTRANTES INDIVIDUALES

Dúo de quesos de oveja curados en Aceite de oliva

Caña de lomo 100% raza Duroc

Tabla de pates con panecillos tostados

Voulevant de asadillo de pimientos con snack de ajo

Milhojas de manzana con foie de oca caramelizada

Jamón ibérico al corte con virutas de trigo

Cogollitos con dulce de tomate y anchoas del cantábrico

Gambas blancas cocidas al perfume del laurel

Mojama de almadraba con almendras tostadas

Champiñones rellenos con langostino brochado

Cartuchito de feria con pescadito en adobo suave

Saquitos de pilpil con alioli de ajo negro



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR MENÚ 3

**Bacalao a la muselina sobre festival de verduritas
al tomate dulce con flan de palmitos**

**Dorada a la espalda con refrito de ajos y tempura de
calabacín**

**Pierna de choto al horno en su propio jugo con patatas
hortelanas**

Pluma ibérico de bellota sobre guiso de calabaza

POSTRE

**Tarta de tocino de cielo con base de cuajada y queso
Café – Cava - Sidra**

Precio por comensal

39,50 €

Bodega

**Rioja – Ribera del Duero – Frizante – Fino Manzanilla -
Rebujito – Verdejo – Semi dulce**



MEDIDAS DE SEGURIDAD FRENTE A LA COVID 19

- **Toma de temperatura a la entrada al salón**
- **Registro de datos para facilitar a los rastreadores sanitarios si lo necesitaran**
- **Higienización continua de los aseos y zonas comunes**
- **Menú TOTALMENTE INDIVIDUAL (no se comparte nada con otro comensal de la mesa)**
- **Sistema de filtración de aire con filtros electrostáticos que limitan el riesgo exposición de partículas**