

# Menús para grupos

2015



C/ Infanta Mercedes 103 - 91 567 01 44 - [www.laerarestaurante.com](http://www.laerarestaurante.com)



**La cocina de siempre.**

**Al gusto de hoy.**

---

Ponemos a disposición de los clientes una serie de menús cerrados con una amplia y variada selección de los platos más representativos de nuestra cocina.

También disponen de la carta para que los clientes, que así lo quieran, elijan su plato favorito.

Todos los menús cerrados deben solicitarse con antelación y para un mínimo de ocho comensales.

Para hacer de esta una experiencia inolvidable, recuerde avisarnos previamente si padece cualquier alergia o intolerancia a algún alimento.

Atentamente:

El equipo de "La Era" Restaurante

91 567 01 44  
info@laerarestaurante.com

# MENÚ CELEMÍN

---

Ensalada Frissé de ahumados con vinagreta de naranja, mostaza y miel

Foie Mi-Cuit al Torchon con confitura de zanahorias,  
gelée de Castadiva y uvas al vino tinto

Croquetas de jamón ibérico con salsa de tomate de la abuela

- - -

**Cortante de cava**

- - -

Merluza a la plancha con purrusalda y romesco

ó

Rabo de toro estofado con puré de patata trabado y verduritas

- - -

Arroz con leche quemado con Chantilly merengada

**Teja artesanal de la casa**

VINOS Y AGUA

Vino tinto frutos Noble Roble Orgánico 2011

Vino blanco Tinita

45 €

# MENÚ CUARTILLA

---

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado

Foie Mi-Cuit al Torchon con confitura de zanahorias,  
gelée de Castadiva y uvas al vino tinto

Pimientos de Lodosa confitados en aceite de campo

Croquetas de jamón ibérico con salsa de tomate de la abuela

- - -  
**Cortante de cava**  
- - -

Salmón a la plancha con Chutney de zanahoria, nabo, gengibre  
y muselina de eneldo

ó

Solomillo a la broche, con chalotas confitadas, pastel de patata  
y batata y salsa de frambuesas y pistachos

- - -  
Crème Brulée de Mango

**Teja artesanal de la casa**

VINOS Y AGUA

Blanco Emina (Matarromera) D.O. Rueda

Tinto Verjus Crianza D.O.C. Rioja

55 €

# MENÚ PANEGA

---

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado

Foie Mi-Cuit al Torchon con confitura de zanahorias,  
gelée de Castadiva y uvas al vino tinto

Croquetas de jamón ibérico con salsa de tomate de la abuela

Gamba blanca de Huelva a la plancha

- - -

**Cortante de cava**

- - -

Atún rojo con tomate especiado y haba de soja

+

Presa ibérica con mojo de cebolla, mostaza, frutos secos  
y jugo de naranja con PX

- - -

Banda de manzana con helado de vainilla y manzana confitada

**Teja artesanal de la casa**

VINOS Y AGUA

Vino tinto Melchior

Vino blanco Emina Verdejo (Matarromera)

63 €

# MENÚ TRILLO

---

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado

Anchoas con su guarnición de piparras y confitura de tomate

Ensalada Frissé de ahumados con vinagreta de naranja, mostaza y miel

- - -

Cortante de cava

- - -

Chipirones en su tinta con arroz pillaw

- - -

Lomo de rape asado con patatas guisadas

ó

Lomo de venado a los pimientos con mousse de castaña y membrillo  
en salsa de arándanos y grosella

- - -

Pannacotta de mascarpone, sopa de frutos rojos  
y teja de pan de especias

Teja artesanal de la casa

## VINOS Y AGUA

Vino tinto La Planta (Arzuaga)

Vino blanco Viñas del Vero (Gewurtztraminer)

70 €

# MENÚ LA ERA

---

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado

Foie Mi-Cuit al Torchon con confitura de zanahorias,  
gelée de Castadiva y uvas al vino tinto

Berberechos al mojito

Gamba blanca de Huelva a la plancha

- - -

Cortante de cava

- - -

Huevo Poché con ragout de setas y crema de patata trufada

+

Merluza en salsa verde con almejas

+

Paletilla de lechal deshuesada a baja temperatura  
con crema de ajetes y verduritas

- - -

Mousse de tres chocolates con teja de mármol  
y salsa de frutos rojos

Teja artesanal de la casa

## VINOS Y AGUA

Vino tinto Pago de Florentino (Arzuaga)

Vino blanco Gaba do Xil

80 €