



OLÍMPICO DE LEÓN
RESTAURANTE

MENÚ

CENAS DE EMPRESA
NAVIDAD 2021

OPCIÓN 1

ENTRANTES

ESCOGER DOS

- Ensalada leonesa (puerros, cecina, ventresca y pimiento del Bierzo)
- Croquetas y calamares
- Tabla de embutidos
- Mollejas guisadas al estilo tradicional
- Huevos rotos a escoger con jamón o picadillo o cecina
- Risotto de boletus y setas

SEGUNDOS PLATOS

SELECCIONAR UNA CARNE Y UN PESCADO

- Bacalao al ajo arriero/bañezana
- Merluza a la plancha con vinagreta de mango
- Salmón a la naranja
- Lubina a la espalda con guarnición
- Chuleta de ternera a la brasa con patatas
- Entrecot con salsa cabrales o pimienta
- Carrilleras estofadas

POSTRES

- Sorbete de limón al cava
- Profiteroles de chocolate caliente
- Tarta de la abuela
- Tulipa de crema de queso con reducción de P.X.
- Carrot cake

**BEBIDA: CERVEZA, VINO, GASEOSA Y AGUA
INCLUYE CAFÉ**

PRECIO: 32,5€

CAFÉ RECOMENDADO: ESPRESSO 43 (SUPLEMENTO 1€)

Combina la fuerza y la intensidad de un café Espresso con la suavidad y los toques dulces y especiados de Licor 43.





OLÍMPICO DE LEÓN
RESTAURANTE

MENÚ

CENAS DE EMPRESA NAVIDAD 2021 OPCIÓN 2

ENTRANTES

ESCOGER DOS

- Ensalada de salmón ahumado, aguacate, gambas y salsa tartara
- Jamón ibérico
- Crep relleno de marisco
- Brocheta de pulpo y langostino sobre cremoso de patata
- Vieira rellena al gratén
- Zamburiñas a la plancha
- Hojaldre relleno de carrillera de ternera

SEGUNDOS PLATOS

SELECCIONAR UNA CARNE Y UN PESCADO

- Merluza al horno con souquet de pulpo
- Rodaballo al horno con almejas
- Lubina rellena sobre espejo de bourbon
- Chuleta de ternera 1,3-1,5kg a la brasa con patatas (para cada 2 personas)
- Solomillo al cabrales con patata panadera y pimienta

POSTRES

- Sorbete de limón al cava
- Profiteroles de chocolate caliente
- Tarta de la abuela
- Tulipa de crema de queso con reducción de P.X.
- Carrot cake

**BEBIDA: CERVEZA, VINO, GASEOSA Y AGUA
INCLUYE CAFÉ**

PRECIO: 42,5€

CAFÉ RECOMENDADO: ESPRESSO 43 (SUPLEMENTO 1€)

Combina la fuerza y la intensidad de un café Espresso con la suavidad y los toques dulces y especiados de Licor 43.

