EL POTE

COCINANDO PARA TI DESDE

1972

Navidad en El Pote

MENÚ 1

50 €

ENTRANTES

Ensaladilla rusa con mayonesa de caviar, piparra y anchoa del Cantábrico.

Tempura de cebolla y pimiento con gambas.

Pulpito frito con papas arrugadas y mojo.

PRINCIPALES

Codillo asado con salsa de Jabugo.

Bacalao «El Barquero» gratinado con alioli de almendras.

POSTRES

Delicias de Peña la Vieja.

Tarta de queso con coulis de manga.

VINOS

Excellens — D. O. Rueda.

Abad Dom Bueno Mencia — D. O. Bierzo.

Las bebidas no incluidas en el menú se facturarán aparte.
El vino presupuestado se calcula a razón de una botella por cada dos personas.
Puede sustituirse por tres cervezas o refrescos por persona.
El pescado ofertado está sujeto a la disponibilidad del mercado.

EL POTE · LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

EL POTE

COCINANDO PARA TI DESDE

1972

Navidad en El Pote

MENÚ 2

55 €

ENTRANTES

Cherne ahumado en madera de roble con gel cítrico.

Morcilla de Burgos rebozada con chutney de mango, crujiente de cecina y queso curado.

Croquetas de jamón ibérico de bellota.

PRINCIPALES

Canelón de carrillera con bechamel y su demi-glace.

Merluza en salsa marinera.

POSTRES

Torrijas de pan brioche con helado de turrón de Peña la Vieja.

Mousse de chocolate.

VINOS

Dominio Casalta Chardonnay — D. O. Almansa.

Excellens Cuvée — D. O. Ca. Rioja.

Las bebidas no incluidas en el menú se facturarán aparte.
El vino presupuestado se calcula a razón de una botella por cada dos personas.
Puede sustituirse por tres cervezas o refrescos por persona.
El pescado ofertado está sujeto a la disponibilidad del mercado.

EL POTE

COCINANDO PARA TI DESDE

1972

Navidad en El Pote

MENÚ 3

60 €

ENTRANTES

Croquetas de carabinero.

Selección de quesos canarios.

Mejillones salteados.

PRINCIPALES

Paletilla de cordero lechal.

Lomo de medregal a la bilbaína.

Arroz de zamburiña y huevo poché.

POSTRES

Tarta de zanahoria sobre una cama de salsa de zanahoria, acompañada de helado de vainilla, frosting de queso y gel de cítricos.

Helado de chocolate negro y mermelada de naranja amarga o sorbete de mango.

VINOS

Pazo de San Mauro Albariño — D. O. Rías Baixas.

Marqués de Vargas — D. O. Ca. Rioja.

Las bebidas no incluidas en el menú se facturarán aparte.
El vino presupuestado se calcula a razón de una botella por cada dos personas.
Puede sustituirse por tres cervezas o refrescos por persona.
El pescado ofertado está sujeto a la disponibilidad del mercado.