



CASA SANTA CRUZ®  
RESTAURANTES

---

## Comuniones 2019

### menú 04

#### COMENZAREMOS CON...

Jamón Ibérico, caña de lomo y queso manchego con picos de Jerez

#### PRIMER PLATO

Ensalada de salmón fresco marinado con manzana confitada y ajo verde

#### SEGUNDO PLATO

Lingote de bacalao a baja temperatura con pil-pil de boletus sobre coulis de mango con un toque de azafrán

#### HAREMOS UNA PAUSA CON

Sorbete de limón al cava

#### TERCER PLATO

Solomillo de buey a la parrilla con salsa holandesa  
Acompañado con puré de guisantes y suprema de patata

#### REPOSTERÍA

Tarta de la casa  
Café e infusiones

#### BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja Piérola Crianza  
Vino tinto D.O. Ribera del Duero Traslacuestas Roble  
Vino blanco D.O. Rueda Cyatho Verdejo  
Agua  
Refrescos  
Cerveza de barril  
Copa de cava D.O. Penedés Parés Balta

#### PVP (IVA INCLUIDO)

95 €

---