

Cocktail
airen

Alrededor de tacitas, pinchitos,

crujientes y nuestros deliciosos bocados

PRIMAVERA-VERANO

2002

SNACKS

PIRULETA de pistachos
MARIPOSAS de olivas negras
PALITOS de hojaldre
CORTE de parmesano
ARROZ salvaje suflado

TACITAS FRIAS

AJOBLANCO ligero al aceite de oliva virgen
GAZPACHO perfumado a la albahaca

BROCHETAS

MELON Y POMELO perfumados a la menta
ESPARRAGOS con ceps al parmesano
ATUN macerado a la soja y jengibre
GAMBAS con gabardina de philo de hierbas
FARDOS de calamar al tomillo y limón
PULPO con jengibre y frutas
ENTRECOTE de buey a la japonesa
TOMATE y mozzarella a la albahaca

CHACINERIA IBERICA con pan con tomate

VIRUTAS DE BELLOTA
SALCHICHON IBÉRICO
LOMO IBÉRICO

FRITOS Y HORNEADOS

QUICHE de boletus
CODORNIZ en muslitos a la soja
BACALAO en croquetas fondantes
HOJALDRES de cebolla y brie
TARTA de mango y langostinos con brie

“La tortilla Española del siglo XXI”

BOCADOS

MINI-HAMBURGUESAS de buey a la mostaza antigua
BIKINIS a los tres quesos
PATATAS con huevas de trucha
CORTE de foie-gras con pan de especias.
LAS LOCURAS del Casino

Cocktail
airen

*Alrededor de tacitas, copas, brochetas,
horneados, crujientes y plancha,*

OTOÑO-INVIERNO

2002

SNACKS

PALOS de parmesano
PIRULETA de cacahuete y miel
QUICOS garrapiñados
MACADAMIAS al azafrán

EN TACITAS Y COPAS

COLIFLOR en tacita con trufa
SOPA DE CEBOLLA al parmesano

BROCHETAS

BACALAO en esqueixada a la aceituna negra
PULPO templado a la gallega
GAMBAS en traje con fideos de arroz
ROLLITO oriental con salmón y pepino
ESPARRAGOS al pesto
ANGUILA con piña a los anisados

CHACINERIA IBERICA con pan con tomate

VIRUTAS DE BELLOTA
SALCHICHÓN IBÉRICO
LOMO IBÉRICO

HORNEADOS

TARTA de sardinas con tomate y ajo tierno
QUICHE de cebolla y bacon
COCA de escalibada con mojama al aceite de oliva virgen
CHAPATA aguacate y anchoa

“La Tortilla Española del siglo XXI”

CRUJIENTES

CORTE de foie-gras con pan de especias
BRIE PANÉ a la naranja amarga
BUÑUELOS de parmesano
BACALAO en croquetas fondantes
MUSLITOS de codorniz a la soja

PLANCHA

“PEPITO” de ternera lechal al roquefort
SOLOMILLO de ibérico en salmorejo
LAS LOCURAS del Casino

COLECCIÓN
2.002

OPALO

Primer acto

VIRUTAS de ibérico
AJOBLANCO al aceite de oliva virgen
ATÚN sashimi a la soja
TOMATE y mozzarella a la albahaca
CROQUETAS fondantes de jamón
MUSLITOS de codorniz a la soja
TARTITA de puerros y brie
BUÑUELOS de bacalao

Segundo acto

SOPA de idiazabal con langostinos al P.X.
CARPACCIO de ceps con ensalada de pasta fresca y vinagreta de piñones
TOURNEDO de buey a la mostaza antigua
“EL TIRAMISÚ del casino”

TEJA almendrada
MIGNARDISES

CAFÉ de colombia

Bodega

Raimat`01
Viña Real`99
Cava Anna de Codorníu
Licores

J E F E de cocina: Paco Roncero
DISEÑADO por: Ferran Adriá (Rte. El Bulli)

**COLECCIÓN
2.002**

MALAQUITA

Primer acto

VIRUTAS de ibérico
AJOBLANCO al aceite de oliva virgen
ATÚN sashimi a la soja
TOMATE y mozzarella a la albahaca
CROQUETAS fondantes de jamón
MUSLITOS de codorniz a la soja
TARTITA de puerros y brie
BUÑUELOS de bacalao

Segundo acto

CARPACCIO de ceps con pasta y vinagreta de piñones
LUBINA en rostit con confitados a los aromáticos
CANETÓN con frutas y frutos de temporada al aceite de canela
PASTEL de caramelo y café con crujiente de avellana

TEJA almendrada
MIGNARDISES

CAFÉ de colombia

Bodega

Raimat`01
Viña Real`99
Cava Anna de Codorníu
Licores

J E F E de cocina: Paco Roncero
DISEÑADO por: Ferran Adriá (Rte. El Bulli)

CANELA

Primer acto

VIRUTAS de ibérico
GAZPACHO al aceite de oliva virgen
ATÚN “sashimi” a la soja
TOMATE y mozzarella a la albahaca
CROQUETAS fondantes de jamón
MUSLITOS de codorniz a la soja
TARTITA de puerros y brie
BUÑUELOS de bacalao

Segundo acto

“LA TORTILLA española del siglo XXI”

SUPREMA de mero con pimientos del piquillo y confitados

SOLOMILLO de buey a la mostaza antigua

ESPUMA de crema de leche con fresas estofadas

TARTA nupcial

“LAS LOCURAS del casino”

CAFÉ de colombia

Bodega

Raimat`01

Viña Real`99

Cava Anna de Codorníu

Licores

J E F E de cocina: Paco Roncero

DISEÑADO por: Ferran Adriá (Rte. El Bulli)

OREGANO

Primer acto

VIRUTAS de ibérico
GAZPACHO al aceite de oliva virgen
ATÚN “sashimi” a la soja
TOMATE y mozzarella a la albahaca
CROQUETAS fondantes de jamón
MUSLITOS de codorniz a la soja
TARTITA de puerros y brie
BUÑUELOS de bacalao

Segundo acto

BOGAVANTE en salpicón con setas y verduras en escabeche

ESPUMA de bacalao con cebollitas a la miel

SOLOMILLO de buey con gratén de patatas y boletus

SOPA de piña con sorbete de menta

TARTA nupcial

“LAS LOCURAS del casino”

CAFÉ de colombia

Bodega

Raimat'01

Viña Real'99

Cava Anna de Codorníu

Licores

J E F E de cocina: Paco Roncero

DISEÑADO por: Ferran Adriá (Rte. El Bulli)

DESAYUNO

Café de Colombia

Infusiones

Zumo de Naranja

Finger Sandwiches

Emparedados de Jamón y Queso

Mediasnoches de Ternera con Bearnesa

Bocaditos de Empanada Gallega

Rombos de Tortilla Española

Miniaturas en Bollería hecha en Casa

Croissant de Almendras

Caracolas de Chocolate

Copos

Xuxos de Crema

Briox del Casino

Financiers

Sobaos Pasiegos

Selección de Pastas de Té

Hamburguesas de Café y Chocolate

Kispers

Magdalenas “a nuestra manera”

Cookies

Brownies

Panes al Grill

Mantequilla

Confituras y Miel

J E F E de cocina: Juan Carlos Cabezudo

DISEÑADO por: Ferran Adriá (Rte. El Bulli)