

**GASTRONOMICAS MUNDO SALA**  
**EL SERVICIO DE SALA EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERIA**

**Para comenzar**

Servicio de panes y mantequilla preparada por el Jefe de Rango  
Degustación de Aceites de Oliva Virgen  
Snacks y “amuse bouche” de nuestro chef

**En nuestro carro de licores a elegir como aperitivo**

**Los cócteles**

Kir Royal  
Bloody Mary  
Americano  
Negroni

**Aperitivos y Amargos**

Carpano  
Byrrh  
Genciana  
Ricard en Fuente de absenta

**Servido desde el Buffet de Presentación**

**Al corte**

Jamón con sus tostas de Pan Tomate  
Salmón Noruego Ahumado guarnecido con yema y clara de huevo, cebolla, alcaparras, y tostas melba  
Paté de Campaña fait “Maison”

**En cuchara de nácar**

Russian Black Caviar, servido con Vodka Premium, smetana y blinis,  
Ostras naturales, servidas por unidades

**Ensaladas y entrantes fríos**

Ensalada César  
Ensalada Waldorf  
Tártaro de Buey de Mar hecho en sala.  
Coctel de Mariscos, salsa rosa  
Bolitas de Melón Cantaloup al moscatel romano

**Sopas, Consomé y entrantes calientes**

Sopa Bullabesa perfumada al Suzé.  
Consomé Clarificado con Yema o al Jerez  
Panaché de Verduras Naturales servido a la Rusa  
Spaghetti Carbonara hechos en “La Sauteuse”

### **Pescados desespinaados y preparados delante del cliente**

Rueda de Merluza en salsa verde con almejas  
Lenguado Meuniere  
Rodaballo Vatel  
Langostinos Amorosos  
Bogavante Newburg

### **Carnes**

Chateaubriand trinchado para 2 comensales, patatas puente nuevo y verduritas risoladas  
Steak Tartar al estilo mogol  
Solomillo de ternera a la broche  
Tournedo “a la Rossini”  
Escalopines al Marsala  
Riñoncitos al Oloroso con su arroz pilaw

### **En el carro caliente de alpaca, trinchamos**

El Gigot y el Carré de Cordero  
El Roastbeaf a la inglesa

### **En la prensa de Jugos**

Pato Frederic Delair/Tour D`Argent de París

### **Nuestra selección de Quesos antes del postre**

### **Los Postres**

Selección de Tartas servidas desde nuestro carro de Pastelería  
Naranjas preparadas al aire y maceradas al Cointreau  
Cerezas en sartén de cobre al Jubileo y flameadas al Kirsch  
Nítro Sorbete de Limón Coronel  
Fresas naturales preparadas en el guerdón de tres maneras:  
al Pernod  
a la Pimienta Verde  
Fresas Romanoff  
Las míticas Crêpes Suzette.  
Bananas Foster.

