

CASA DE PÍAS

CATERING & RESTAURANTE



CARTA & MENÚ NAVIDAD 2020/2021

Casa de pías

*Quiere que tus navidades sean tan mágicas como las de siempre,
Por eso queremos ofreceros para estas fechas tan señaladas
nuestra nueva carta de mercado y dos menús muy especiales,
perfectos para compartir con amigos y familia en mesas de no más de 6 personas.
Disponemos de 3 salones privados e independientes para una velada totalmente íntima,
manteniendo todas las medidas de seguridad impuestas por el ministerio de sanidad.*



MENU ESPECIAL DE NAVIDAD

Para mesa completa con un mínimo de 4 personas

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota, lomo ibérico y queso de oveja D.O. Mancha
Ensalada Gourmet de burrata, calabaza asada, pesto y remolacha encurtida
Croquetas cremosas de paletilla ibérica
Flor de alcachofa con alí-olí de ajos negros asados y crujientes de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR DE LA SELECCIÓN DE PESCADO Y CARNE

Albóndigas de choco y rape en salsa marinera de azafrán y patatas fritas
Salmón a la parrilla con salsa de yuzu y miso, encurtidos Pías y alga wakame
Pluma de cerdo negro de bellota braseada con chimichurri, cebolla lagrima y trigueros al wok
Lomo bajo de vaca madurada, pimientos de Lodosa y patata asada

POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA SELECCIÓN

Mousse de requesón, tartar de membrillo, nueces y galleta de kikos Mr. Corn
Tarta de chocolate especial Pías
Pizzeta de manzana asada con helado de canela
Café & Dulces de Navidad

BODEGA

Selección de blanco y tinto de nuestra bodega
Agua mineral Solan de Cabras
(No incluye bebidas de aperitivo, ni licores)

PRECIO POR PERSONA

50 € IVA INCLUIDO

MENU DEGUSTACION

Menú compuesto por:

1 aperitivo + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + postre + vino

APERITIVO

Sardina ahumada en tosta de pan cristal y crema de ajo blanco

ENTRANTES

Salmón Noruego marinado "estilo Gravlax"

Flor de alcachofa con ali-olí de ajos negros asados y crujientes de jamón ibérico

Mollejas de ternera de Guadarrama a baja de temperatura, crema de apionabo y salsa Hoisin

PESCADO

Lomo de rodaballo salvaje a la parrilla con estofado de setas y chalota y patatas ratte

CARNE

Carrilleras ibéricas con curry amarillo, verduritas salteadas y arroz jazmín

POSTRE

Minestrone de fruta tropical con sopa de chocolate blanco y sorbete de mango

Café & Dulces de Navidad

BODEGA

Selección de blanco y tinto de nuestra bodega

Agua mineral Solan de Cabras

(No incluye bebidas de aperitivo, ni licores)

PRECIO POR PERSONA

65 € IVA INCLUIDO

**Casa de Pías se reserva el poder cambiar un plato por otro*

Dependiendo de las sugerencias semanales o de temporada

NUESTRA CARTA DE RESTAURANTE

La mejor selección de conservas de la Ría en formato lata

Ideal para tomar de aperitivo en compañía de nuestra selección de vermutos artesanos y cervezas exclusivas.

Navajas de la Ría de la isla de Sálvora | 12 €

Mejillones de batea de la Ría de Arosa en escabeche con patatas de churrería | 12 €

Berberechos de la Ría (empacados a mano) | 16 €



LOS CLÁSICOS DEL MERCADO

Clásicos por unidades

Flor de alcachofa con ali-olí de ajos negros asados y crujientes de jamón ibérico	3,50	und
Nuestras croquetas cremosas de paletilla ibérica de bellota	2,00	und
Sardina ahumada en tosta de pan cristal y crema de ajoblanco	3,50	und

Nuestros entrantes

	RACION	1/2
Jamón ibérico de bellota Sánchez-Romero y pan tomate	26	15
Tabla de quesos Gourmet (<i>selección especial de quesos DO, membrillo y nueces</i>)	18	12
Lingote de Foie-micuit casero, membrillo ecológico y pan brioche de pasas y nueces	18	10
Anchoas artesanas de Santoña en su punto de sal, pan cristal y pulpa de tomate	22	-
La ensaladilla rusa de Pías con mahonesa de trufa y huevo frito en aove de gallinas camperas	15	-
Salmón Noruego marinado "estilo Gravlax"	15	-
Mollejas de ternera de Guadarrama a baja temperatura, crema de apionabo y salsa hoisin	18	-
Pata de pulpo braseada, barbacoa asiática y pak-choy salteado al wok	18	-
Gamba blanca de Huelva a la parrilla o cocida (200 gr)	30	-
Langostino rayado de Sanlúcar XL cocido al momento (200 gr)	28	14
Callos a la madrileña "estilo tradicional"	16	-
Risotto de arroz arbóreo con setas de otoño	16	-

La huerta

Ensalada gourmet de burrata, calabaza asada, pesto y remolacha encurtida	16	-
Ensalada de Tomate Feo de Tudela, ventresca de bonito, aguacate eco de Motril y pera	18	-

LOS PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS




Albóndigas de choco y rape en salsa marinera de azafrán y patatas fritas	18	-
Lomo de bacalao Premium confitado en AOVE y guiso de oreja a la madrileña	20	-
Salmón a la parrilla con salsa de yuzu y miso, encurtidos Pías y alga wakame	20	-
Lomo de rodaballo salvaje a la parrilla con estofado de setas y chalota y patatas ratte	25	-

Pescado de la lonja del día (1 kg para 2 raciones) precio según mercado S/M

Elaboraciones al horno, a la sal o a la parrilla

LAS CARNES DE LOS MEJORES PASTOS



Steak tartar de solomillo de vaca madurada con chips de patata y plátano macho	24	-
Chuletitas de palo de cordero lechal manchego, pimientos asados y patata de churrería	25	-
Chuleta de vaca gallega a la parrilla (<i>maduración 50 días</i>) ideal para 2 personas	56	-
Solomillo de ternera a la parrilla con milhojas de patata y bacon	25	-
Pluma ibérica de cerdo negro con chimichurri, cebolla lágrima y trigueros al wok	18	-
Carrilleras ibéricas con curry amarillo, verduritas salteadas y arroz jazmín 	18	-

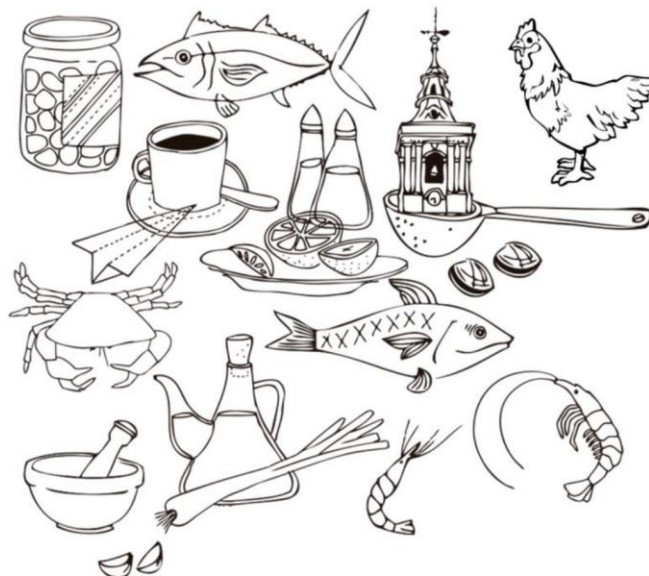
POSTRES DE OBRADOR



Todos nuestros postres varían semanalmente y son elaborados en nuestro obrador con los mejores ingredientes.

Consulta a nuestro personal la selección de la semana.

Postres selección semanal	7	-
Helados artesanos (2 bolas)	4	-
Tabla de quesos Gourmet (<i>selección especial de quesos DO, membrillo y nueces</i>)	12	-





L'ORÉAL



AIRBUS

rtve



SIEMENS

SAMSUNG

mazda



EMBAJADA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA

Mercedes-Benz

