



R E S T A U R A N T E

# El Portón de Burgos

## ***Almuerzos de Trabajo***

### **Entrantes**

Micuit de Pato Con Reducción de Cítricos con Puré de Manzana y Arándanos

Tabla de Ibéricos con Puré de Tomate al Aceite de Oliva Virgen y Tosta de Pan

Laminas de Cecina de León Rellenas de Mus de Pato al Aceite de Romero

Morcilla de Burgos Frita y Chorizo Asado con Pimientos Rojos

Bolsitas de Pasta Brick Rellenas de Boletus, Gambas Y Verduritas y Confitura de Cebolla

Ensalada de escabechados Caseros Con Mezclum de Lechuguitas y Aliño de cebollino

Selección de Croquetas Caseras ( Centolla , Chipirón y Boletus )

### **Pescados**

Taco de bacalao al Pil-Pil con Patatas Doradas y Tallo de Ajetes

Salteado de rapito y Langostinos al Ajillo con Setas a la Parrilla

Lomo de Merluza al Horno con arroz Cremoso de Sepia y Ali-Oli Suave de Manzana

Txipirones a la Brasa Rellenos de Tomate en Sopa de Idiazabal Ahumado

### **Carnes**

Solomillo de Buey al Foie y Caramelizado de Vino Tinto

Chuletillas de Cordero Lechal con Patatas Cerillas y Pimientos del Piquillo

Magret de pato a los Cítricos y Puré de Melocotón

Entrecote de Buey a la Parrilla con Salteado de Setas y Patata

# Sugerencias

Manita de Cebón Ibérico Rellena de Frutas Confitadas, Salsa de Jabugo y Cremoso de Patata

Carrillera de Ibérico con Cremoso de Patata

# Postres

Crêppes de Manzana con Sorbete de Frambuesa

Abanico de Frutas Frescas en su Jugo

Selección de Sorbetes sobre Tulipa de Galleta

Pirámide de Chocolate Ocumare con Helado de Mandarina

Hotel Puerta de Burgos\*\*\*\*  
Vitoria, 69 – 09006 Burgos – Telf.: 947241000 Fax:947240707  
E-mail:comercial@puertadeburgos.es