

Alérgenos. Para cualquier duda, nuestro personal posee toda la información.

## ENTRADAS

### Sopas, Consomes y Cremas

Consomé navideño LAZCANO, con guarnición	15,00 €/ litro
Crema de centollo con picadillo de gambas y almendras	22,00 €/ litro
Sopa Donostiarra de marisco y pescado	22,00 €/ litro
Crema de verduras	18,00 €/ litro

### Ensaladas

Ensalada tropical (Lechugas, mango, gambas, langostinos, caviar y salsa francesa).	11,00 €/ración
Ensalada de salmón (Lomo de salmón ahumado, judías verdes naturales, patata cocida con vinagreta de mostaza antigua).	11,00 €/ración
Ensalada de pollo e Idiazabal ahumado (Mezcla de lechugas con pechuga de pollo e Idiazabal ahumado).	11,00 €/ración
Ensalada de foie (Mi-cuit) (Mi-cuit, canónigos, manzana, piñones caramelizados y vinagreta de Módena).	17,50 €/ración

### Pasteles y Pudings

Pastel de salmón y cangrejo	35,00 €/kg
Pastel de anchoas y piquillos	35,00 €/kg
Pastel de Jamón dulce y piña	35,00 €/kg
Pudding de cabracho	7,50 €/ración
Pudding de calabacín	7,50 €/ración

### Entradas Calientes y Guarniciones

Vol ou vent con gambas (Hojaldre casero relleno de suave bechamel con gambas).	9,50 €/ración
Lasaña de verduras naturales	10,00 €/ración
Lasaña de txangurro	13,20 €/ración
Panaché de verduras (Zanahoria baby, brécol, cebollitas y tomates cherry).	
Gratín Dauphinois (Patatas gratinadas con crema y queso Emmental).	24,00 €/Kg.

Alérgenos. Para cualquier duda, nuestro personal posee toda la información.

## PESCADOS

Nuevas recetas y sugerencias de nuestro Equipo de Cocina para disfrutar esta Navidad.

### Dorada y Lubina de estero

Los esteros se forman en la Bahía de Cádiz, son modificaciones en la superficie, antiguas salinas, que se inundan de agua de mar durante la subida de la marea, introduciéndose numerosas especies de pescado que se alimentan de forma natural (plancton, camarones, etc...) en un entorno controlado.

Lomos de lubina limpios (puede contener alguna espina)	45,00€/Kg.
Dorada a la espalda de ración (peso 500/600 gr.)	16,00€/Ud.
Lubina a la espalda de ración (peso 500/600gr.)	16,75€/Ud.
Merluza rellena en frío (Rellena de marisco, guarnecida de ensaladilla rusa y salsa tártara).	27,00 €/ración
Merluza rellena en caliente (Rellena de jamón y langostinos sobre patatas a lo pobre).	27,00 €/ración
Merluza al virgen extra (Asada con aceite virgen extra y un toque de vino fino sobre patatas a lo pobre).	19,50 €/ración
Bacalao gratinado con alioli (Confitado y gratinado con alioli sobre trigueros a la plancha).	16,50 €/ración
Bacalao con crema de pil – pil y almejas (Con almejas y emulsión de su propio pilpil).	16,50 €/ración

## MARISCOS

Langostinos tigre cocidos	45,00 €/Kg
Almejas finas a la marinera (En salsa marinera tradicional, ajo, perejil, laurel, tomate, vino blanco y guindilla, ligeramente picantes).	45,00 €/Kg.

**CUALQUIER OTRO MARISCO BAJO PEDIDO CON UNA SEMANA DE ANTELACIÓN**  
(Nécoras, Percebes, cigalas, etc...)

## CARNES

Nuevas recetas y sugerencias de nuestro Equipo de Cocina para disfrutar esta Navidad.

### Cerdo de bellota, 100% Ibérico, raza Retinto

Producción de montanera certificada y limitada.

Carrillera de Retinto al Oporto (180 gr. aprox.) Con guarnición de puré de patata con trufa y judía verde redonda	16,90 €/ración
Solomillo de Retinto (220 gr. aprox.) Con guarnición de puré de patata con trufa y judía verde redonda	15,90 €/ración
Solomillo 1. A la BROS, en salsa perigord, con panaché de verduras y patatas avellana. 2. Estilo Wellington, envuelto en hojaldre, con salsa de trufa y panaché.	27,00 €/ración
Cochinillo (Asado en su jugo con patatas panaderas).	20,00 €/ración
Paletilla de lechal (Asado en su jugo, con un toque de Jerez, sobre patatas panaderas).	23,00 €/Ud.
Roast beef tradicional (Lomo bajo de ajeño asado en su jugo).	50,00 €/Kg.

Alérgenos. Para cualquier duda, nuestro personal posee toda la información.

## AVES

ASADAS EN SU JUGO, POR PIEZAS ENTERAS, PRETRINCHADAS PARA SU COMODIDAD

Pavo asado	20,90 €/Kg.
Capón asado	24,20 €/Kg.
Pularda asada (Guarnecidos de nidos de castaña y piñones).	24,20 €/Kg.

ASADAS EN SU JUGO, RELLENAS, POR PIEZAS ENTERAS, PRETRINCHADAS PARA SU COMODIDAD

Pavo relleno (Pavo con hueso y relleno navideño tradicional).	28,50 €/Kg.
Pularda rellena (Pularda con hueso y relleno navideño tradicional). (Guarnecidos de nidos de castaña y piñones).	28,50 €/Kg.

ASADAS EN SU JUGO, DESHUESADAS Y RELLENAS, POR RACION

*CAPÓN GALLEGO CERTIFICADO (Deshuesado, relleno navideño, asado en su jugo con salsa trufada y guarnecido de manzana salteada con piñones).	13,90 €/ración
*Pularda rellena (Pularda deshuesada con relleno navideño tradicional, guarnecida de su nido de castañas).	13,90 €/ración

Picantón relleno (2 raciones) (Pollito de grano relleno de picada, manzana y fruta pasificada asado en su jugo, trinchado, con salsa trufada).	22,00 €/Ud.
---	-------------

## AHUMADOS

Salmón	Huevas de Maruca
Atún	Mojama
Bacalao ahumado	Cecina de León aliñada

## ESPECIALIDADES

Mi-cuit de Pato
Foie de Pato y Oca
Caviar Iraní Beluga (Imperial y Triple 000)
Caviar de Arenque Imperial Moluga

## IBÉRICOS

Jamón "Ibérico de Cebo y Puro de Bellota"
Lomo "Ibérico y Puro de Bellota"
Chorizo "Ibérico de Salamanca"
Salchichón "Puro de Vic, de Riera y Bofil"

\*Disponibles en nuestras tiendas, toda la temporada navideña.

Alérgenos. Para cualquier duda, nuestro personal posee toda la información.

## MENÚ ESPECIAL LAZCANO

Nochebuena / Nochevieja

Jamón ibérico y queso manchego

Pastel de salmón y cangrejo

o.r

Crema de verduras

o.r

A elegir entre:

Bacalao gratinado con alioli o

Picantón de grano con relleno navideño

o.r

Porción de Tronco navideño Lazcano

Nochebuena ..... 35,00 €/Pax

Nochevieja (con las 12 Uvas de la Suerte) ..... 36,00 €/Pax

Por cada 4 menús le obsequiaremos con una botella de cava Lazcano Ludens

## POSTRES

### NUESTRA AMPLIA VARIEDAD DE TARTAS ARTESANALES

Tarta de mousse de limón natural y caramelo.

Tarta de macarons y chocolate.

Tiramisú de chocolate.

Tarta Tahití (mousse de vainilla de Tahití con bizcocho tierno de chocolate y fresas naturales).

Tarta de Marigny (mousse de chocolate caraibe).

Tarta de Bonita (mousse de chocolate blanco con frambuesa).

### Especialidades Navideñas

Tarta Abeto LAZCANO (trufa y nata o mousse de limón)

Tronco helado de turrón o de chocolate.

Tronco LAZCANO de trufa y nata.

Tronco especial cena de Navidad y Fin de Año (consultar)

### Repostería

Extenso surtido de repostería artesana:

Marrón Glacé, trufas heladas "LAZCANO", capuchinas, tocinos de cielo,

Yemas acarameladas, saxepos, bocaditos de ron y macarons.

### EXTENSO SURTIDO EN DULCES NAVIDEÑOS

Todos ellos elaborados artesanalmente con ingredientes de primera calidad:

TURRONES, POLVORONES Y MANTECADOS.

Sin olvidar nuestros exquisitos "ROSCONES DE REYES",

PANETTONES ITALIANOS Y PANDOROS.

## Nuestros Vinos y Cava

Extenso surtido de vinos nacionales y de importación, Cava y Champagnes.

### Recomendaciones

Para que usted pueda calcular mejor las cantidades que necesita, a continuación le damos unas equivalencias aproximadas de alimentos por persona:

Caldos y cremas — 1 litro equivale a 4 tazas

Pavos y pulardas — en crudo entre 500 y 600 gr/persona

Pollitos de grano — 2 raciones/unidad

Corderos enteros — 500 gr/persona

### Forma de calentar

- Previamente calentar el horno (200° aprox.)
- Pavo asado: 20 minutos dentro, regándolo con salsa
- Pavo relleno: 30 minutos cubriéndolo con papel aluminio
- Aves pequeñas: 15 minutos aprox.
- Pescado en estero, (sin precalentar el horno) 15 minutos a 180°.

PARA ATENDERLES AÚN MEJOR ROGAMOS HAGAN SUS ENCARGOS CON SUFICIENTE ANTELACIÓN, EN NUESTROS ESTABLECIMIENTOS O LLAMANDO A NUESTROS TELÉFONOS.

UNA VEZ MÁS DESEAMOS COMPARTIR SU MESA EN ESTAS FECHAS.

Adolfo  
**Lazcano**  
MIRASIERRA  
**Pastelerías**  
- Desde 1952 -

#### PASTELERÍA

C/ Nuria, 51  
28034 Madrid

Tel.: 91 734 48 18  
91 735 00 88  
Fax: 91 372 17 88

#### RESTAURANTE TERRAZA

El Porche  
de  
Lazcano

C/ Nuria, 26  
Reservas:  
Tel.: 91 735 33 22

#### PASTELERÍA RESTAURANTE

Auda. Ventisquero  
de la Condesa, 20  
28035 Madrid  
Wasup: 674 630 380  
Tel.: 91 376 31 37  
91 376 45 44  
Fax: 91 376 40 33

[www.pasteleriaslazcano.com](http://www.pasteleriaslazcano.com) / [info@pasteleriaslazcano.com](mailto:info@pasteleriaslazcano.com)

Cenas de Navidad  
y Fin de Año

