

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 con picatostes.....	16,00 €/ litro



Ensaladas Y Entradas Frias

Ensalada tropical.....	11,00 €/ración
<i>(Lechugas, mango, gambas, langostinos, caviar y salsa francesa).</i>	
Ensalada de salmón	11,00 €/ración
<i>(Lomo de salmón ahumado, judías verdes naturales, patata cocida con vinagreta de mostaza antigua).</i>	
Ensalada de pollo e Idiazabal ahumada.....	11,00 €/ ración
<i>(Mezcla de lechugas con pechugas de pollo e Idiazabal ahumado).</i>	
Ensalada de foie (Mi- cuit)	17,50 €/ración
<i>(Mi-cuit, canónigos, manzana, piñones caramelizados y vinagreta de Módena).</i>	
NUEVO Ceuiche de pescado y marisco	31,50 €/Kg.

Otras Entradas Calientes Y Guarniciones

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



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

Pescados

Merluza rellena en caliente	27,00 €/ración
<i>(Rellena de jamón y langostinos sobre patatas a lo pobre).</i>	
Merluza al virgen extra.....	19,50 €/ración
<i>(Asada con aceite virgen extra y un toque de vino fino sobre patatas a lo pobre).</i>	
Bacalao gratinado con alioli	16,50 €/ración
<i>(Confitado y gratinado con alioli sobre trigueros a la plancha).</i>	
Bacalao con crema de pil – pil y almejas	16,50 €/ración
<i>(Con almejas y emulsión de su propio pilpil).</i>	
NUEVO Ventresca de atún yellowfin (200-250gr).....	15,90 €/Ud.
<i>(Marinada al grill con juliana de verduras).</i>	

Carnes

Carrillera de Retinto al Oporto (180gr. aprox).....	16,90 €/ración
<i>Con guarnición de puré de patata con trufa y judía verde redonda</i>	
Solomillo de Retinto (220gr. aprox).....	15,90 €/ración
<i>Con guarnición de puré de patata con trufa y judía verde redonda</i>	
Solomillo	27,00 €/ración
<i>1. A la BROS, en salsa perigord, con panaché de verduras y patatas avellana.</i>	
<i>2. Estilo Wellington, envuelto en hojaldre, con salsa de trufa y panaché.</i>	
Cochinillo	20,00 €/ración
<i>(Asado en su jugo con patatas panaderas).</i>	
Paletilla de lechal	24,00 €/Ud.
<i>(Asado en su jugo, con un toque de jerez, sobre patatas panaderas).</i>	
Roast beef tradicional	50,00 €/Kg.
<i>(Lomo bajo de ajeño asado en su jugo).</i>	



Aves

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

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

Pavo relleno.....	29,50 € /Kg.
<i>(Pavo con hueso y relleno navideño tradicional).</i>	
Pularda rellena.....	29,50 € /Kg.
<i>(Pularda con hueso y relleno navideño tradicional).</i>	

(Guarnecidos de nidos de castañas y piñones).

ASADAS EN SU JUGO, DEHUESADAS Y RELLENAS, POR RACIÓN

***CAPÓN GALLEGO CERTIFICADO** 14,90 € /ración
(Deshuesado, relleno navideño, asado en su jugo con salsa trufada y guarnecido de manzana salteada con piñones).

Pularda rellena.....	14,90 € /ración
<i>(Pularda deshuesada, relleno navideño tradicional, guarnecida de su nido de castañas).</i>	

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



Ahumados

Salmón
Atún
Bacalao ahumado

Huevas de Maruca
Mojama
Cecina de León aliñada

Especialidades

Mi-cuit de Pato
Foie de Pato y Oca
Caviar Iraní Beluga
(Imperial y Triple OOO)
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 Víc, de Riera y Bofil"



Menú Especial Lazcano

Nochebuena / Nochevieja

Jamón ibérico y queso manchego
Pastel de salmón y cangrejo

Crema de verduras

A elegir entre:

Bacalao gratinado con alioli o
Picantón de grano con relleno navideño

Porción de Tronco navideño Lazcano

Nochebuena 36,00 € /Pax

Nochevieja (con las 12 Uvas de la Suerte) 37,00 € /Pax

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

Postres

NUESTRA AMPLIA VARIEDAD DE TARTAS ARTESANALES

Tarta de Mousse de limón natural y caramelo.

Tarta de macaron 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 Caribe).

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, Tocinillos de Cielo, Yemas Acarameladas, Saxepos, Bocado 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" y Panettones Italianos.

Nuestros Vinos Y Cavas

Extenso surtido de Vinos Nacionales y de Importación, Cavas 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 Pularadas — en crudo entre 500 y 600 gr/persona
Perdices — 1/persona
Pollitos de grano — 2 raciones/unidad
Corderos enteros — 500 gr/persona

Temperatura 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.
Pescados en estoro, (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

Reservas:
Tel.: 91 735 33 22

PASTELERÍA
RESTAURANTE

Auda. Ventisquero
de la Condesa, 20
28035 Madrid

Tel.: 91 376 31 37
91 376 45 44
Fax: 91 376 40 33

www.pasteleriaslazcano.com / info@pasteleriaslazcano.com

Cenas de Navidad & Fin de Año

Adolfo
Lazcano
MIRASIERRA
Pastelerías

Novedades Año 2020

Platos Veganos y Vegetarianos:

Berenjenas gratinadas (vegano) 7,50€ / ración.

(Con tomate Napoli y pan rallado)

Canelones de espinacas (vegetariano) 10€ / ración.

(Con burrata y gratinados con parmesano)

Lasaña de verduras (vegano) 10€ / ración.

(Con bechamel de soja)

Platos Principales:

Lubina de Estero a la bilbaína (2 raciones) 36€ / Ud.

(Lubina abierta, con guarnición de verduras y patatas panadera)

Magret de Pato (200 gr Aprox) 14,90€ / ración.

(Magret de Pato asado, con agridulce de miel de caña)

Pintada en su jugo (3-4 personas) 24,20€ / kg.

(Pintada entera, asada en su jugo, de 1,5 kg aprox.)