



La Nava

## MENUS

Vous trouverez ci-après une série de plats typiques que nous offrons à La Nava, en fonction du temps, de l'époque de l'année et de la disponibilité des produits.

Nous vous proposons, si vous avez une préférence spéciale pour un ou plusieurs de ces menus, de cocher la case correspondante et de nous retourner ce formulaire. S'il y a quelque chose que vous désirez et ne se trouve pas ici, dites-le-nous et probablement nous pourrions le faire.

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires nous vous prions de nous le faire savoir.

### PETIT DÉJEUNER

- Œufs sur le plat, brouillés et en omelette* .....
- Œufs pochés et œufs à la coque* .....
- Bacon* .....
- Pain grillé* .....
- Pain de campagne* .....
- Beurre, miel et confitures variées* .....
- Croissants, pain au chocolat* .....
- Céréales* .....
- Gâteau au citron* .....
- Gâteau au chocolat* .....
- Yogourth* .....
- Fruits* .....
- Jus de fruits naturels (orange et pamplemousse)* .....
- Lait* .....
- Café et tisanes* .....
- Chocolat chaud* .....

### COLLATION

- Jambon Ibérique* .....
- Charcuterie ("lomo")* .....
- Cecina (jambon de beauf)* .....
- Fromages espagnols* .....
- Club sandwich de crabe et œuf* .....
- Petites brochettes de mozzarella et tomates Cherry au basilic* .....
- Crudités avec sauce de yogourth et fromage* .....
- Omelette espagnole (pommes de terre)* .....
- Sardines piquantes à l'huile d'olive* .....
- "Pan tumaca" (pain grillé à la tomate et l'huile d'olive)* .....
- Thon* .....
- Olives* .....



La Nava

**APÉRITIF**

- Jambon Ibérique* .....
- Charcuterie ("lomo")* .....
- Croquettes* .....
- Toasts de foie gras* .....
- Brochette de crevettes grillées* .....
- Tartelettes de chatka* .....
- Minipizzas* .....
- Aumônières de fromages* .....
- Aumônières de « Morcilla » (boudin noir)* .....
- Aumônières d'asperges verts* .....
- Champignons farcis* .....
- Tempura de légumes avec une sauce soja* .....
- Crudités avec une sauce de yogourt et fromage* .....

**SALADES**

- Salade de fromage Feta avec des oignons caramélisés* .....
- Salade d'épinards aux champignons, bacon, œufs durs et petites tomates (tiède)* .....
- Salade de grosses crevettes et crabe* .....
- Salade de gambons écarlats* .....
- Salade de coquilles Saint Jacques et copeaux de foie gras* .....
- Salade d'avocats, tomates et mozzarella* .....
- Salade de fruits de mer* .....
- Salade de pâtes* .....
- Scarole avec grenades et vinaigre de Jerez* .....
- Coeur de laitue (de "Tudela") avec anchois et poivrons "del piquillo"* ..
- Cœur de laitue ((de "Tudela") avec jambon et cœurs de palmier* .....
- Endives au saumon mariné et sauce tartare* .....
- Endives au Roquefort* .....
- Salade de carpaccio de veau et copeaux de parmesan* .....



La Nava

DÉJEUNER

PREMIERS PLATS

- Salades variées .....
- « Salmorejo » (soupe de tomate froide) .....
- Soupe de vermicelles .....
- Pisto Manchego (Ratatouille de tomates, poivrons, courgettes et aubergines) .....
- Pois chiches accompagnés de crevettes .....
- Lentilles .....
- "Fabada Asturiana" (sorte de cassoulet) .....
- "Cocido Madrileño" (Pot-au-feu de pois chiche, légumes, viande..)
- «Pochas» avec perdrix (Jeunes haricots blancs avant de sécher)
- Riz en sauce et perdrix .....
- Riz en sauce avec grosses et petites crevettes et clovisses .....
- Paëlla traditionnelle .....

DEUXIÈMES PLATS

- Faux-filet de boeuf au petits légumes sautés .....
- Entrecôte au poivre .....
- Côte de bœuf (500gr) fait à la braise .....
- Côtelettes d'agneau avec frites et champignons .....
- Agneau de lait rôti avec pommes de terre au four ( $\frac{1}{2}$  agneau) .....
- Épaule de mouton .....
- Chevreau de lait rôti ( $\frac{1}{2}$  chevreau de lait) .....
- Cochon de lait à la broche (seulement à la maison,  $\frac{1}{2}$  cochon de lait)
- Daube de joues de veau au vin rouge .....
- Rôti de veau avec des petits légumes sautée .....
- Queue de taureau à l'étuvée accompagnée de carottes .....
- Ragoût de veau avec du riz .....
- Boulettes de viande en jardinière avec du riz .....



## DÎNERS

### PREMIERS PLATS

- Crème de courgettes* .....
- Crème d'artichauts aux copeaux de jambon ibérique* .....
- Crème de chou-fleur à l'huile d'olive parfumée au poivre* .....
- Crème de citrouille* .....
- Crème de betterave* .....
- Crème (Bisque) de grosses crevettes (Carabinero) et crevettes* ....
- Soupe de champignons sauvages à la truffe noire* .....
- Salade de foie gras au four avec pignons et raisins secs* .....
- Salade de grosses crevettes avec tomates concassées et copeaux de foie* .....
- Carpaccio de cerf au parmesan et à l'huile d'olive* .....
- Oeufs brouillés d'asperges vertes et jambon* .....
- Oeufs brouillés à la morue* .....
- Terrine de poireaux* .....
- Terrine d'asperges à la sauce de mulot* .....
- Jardinière de légumes* .....
- Panaché de légumes frais au Champagne* .....
- Tartare de thon accompagné d'œufs de caille et de crocanti* .....
- Risotto de cèpes et parmesan* .....
- Risotto de fromage Idiazábal avec des artichauts* .....
- Feuilleté de poireaux et grosses crevettes* .....
- Cannellonis aux champignons et crevettes* .....
- Lasagnes de légumes* .....

### DEUXIÈMES PLATS

- Colin au four arrosé d'une friture de vinaigre et cidre* .....
- Colin en sauce verte* .....
- Saumon farci avec des épinards et raisins secs* .....
- Bar au four accompagné de tomates et de pommes de terre rôties*
- Turbot sauvage* .....
- Truite saumonée grillé ou sole grillée avec des petits légumes* .....
- Ragoût de lotte au riz sauvage et pommes de terre au miel* .....
- Perdrix « La Nava » (Perdrix au four avec du bacon)* .....
- Perdrix au Porto* .....
- Perdrix aux herbes aromatiques sur un lit de chou rouge* .....



- Confit de canard eau Porto et pommes de terre paille* .....
- Poulet rôti avec des pommes de terre frites* .....
- Roulé de centre de faux-filet au bacon avec des boucles de purée, poires et fruits des bois* .....
- Faux-filet à la braise avec des poivrons "del padrón"* .....
- Roast-Beef de bœuf accompagnée d'une purée de pommes de terre et petits pois* .....
- Cerf à la sauce myrtille* .....
- Hamburguer « La Nava »* .....

## DESSERTS

### PLATEAU DE FROMAGES VARIÉS

- Fondant de chocolat* .....
- Soufflé d'orange* .....
- Coulant de chocolat avec coulis de framboise* .....
- Biscuit de vanille avec sauce de toffee* .....
- Tiramisú à l'amaretto* .....
- Tarte à la banane* .....
- Gâteau de fromage frais, coulis de fraise et pépites de chocolat* .....
- Gâteau aux 3 fromages et au caramel* .....
- Gâteau aux amandes et boule de glace à la vanille* .....
- Tarte au citron (seulement à la maison)* .....
- Tarte aux framboises accompagné de chantilly* .....
- Bavarois à la fraise* .....
- Gâteau aux pommes et chantilly* .....
- Mousse de mangue* .....
- Coupe de fruits avec du yoghourt* .....
- Carpaccio de fruits (option de glace)* .....
- Mangues et fraises avec boule de glace* .....
- Sorbet au citron et au champagne* .....
- Chocolats* .....
- "Turrone" variés* .....