

MENÚ ESPECIAL JANTOKI

Para comenzar...

Crema fría de tomate con aceite de albahaca.

Continuamos con...

Ensalada de jamón de bellota con foie de oca y aliño de mango.

De la mar...

Suprema de bacalao con gratén al aroma de ajo.

Un descanso al paladar...

Sorbete de limón al cava.

...y de la tierra...

Tournedor de buey con salsa de vino tinto.

Terminamos dulcemente...

Canutillos de Idiazabal y dulce de membrillo.

Café o infusión, chupito de licor de hierbas o similar.

Vino reserva de nuestra bodega tinto y/o blanco*.

*(Una botella por cada 4 comensales)

75,00 €

(IVA incluido).



JANTOKI COCINA DEL NORTE

Avda. de la Cañada 111.
(PISTAS DE TENIS DE COSLADA)
28823 Coslada

Reservas 91 669 53 79
info@jantoki.com

www.jantoki.com

MENÚS PARA GRUPOS

JANTOKI

COCINA DEL NORTE





MENÚ JANTOKI Nº 1

Para compartir...

Ensalada de jamón con picatostes y aliño de tomate.
Revuelto de gambas y ajetes tiernos con aceite de albahaca.

Pimientos de Piquillo rellenos de bacalao con salsa cremosa de pimientos.

...y de segundo a elegir:

Medallones de ibérico con salsa de setas y su guarnición.

Lomo de dorada con refrito de ajo y oliva virgen.

Para terminar dulcemente...

Surtido de postres y tartas de la casa.*

Café o infusión y copa de cava.

Vino tinto y/o blanco de la casa.*

35,00 €

(IVA incluido).

MENÚ JANTOKI Nº 2

Para compartir...

Surtido de patés con confitura de arándanos.

Ensalada de salmón con aderezo de eneldo.

Croquetas de bacalao sobre salsa de pimientos de Piquillo.

...y de segundo a elegir:

Entrecote de cebón a la parrilla con sal gorda y pimienta negra.

Supremas de mero en salsa de cilantro y limón.

Para terminar dulcemente...

Surtido de postres de la casa.*

Café o infusión y copa de cava.

Vino tinto y/o blanco de la casa.*

40,00 €

(IVA incluido).

MENÚ JANTOKI Nº 3

Para compartir...

Tarrina de foie de oca de caserío con caramelo de Pedro Ximénez.

Revuelto de bacalao ahumado con pasas de Corinto.
Ensalada de pollo a la brasa con aliño de mostaza dulce.

...y de segundo a elegir:

Escalopines de solomillo de buey con salsa de queso de Cabrales.

Lomo de lubina al horno con salsa de txacoli.

Para terminar dulcemente...

Sorbete de limón al cava.

Surtido de postres de la casa.*

Café o infusión y copa de cava.

Vino tinto y/o blanco de la casa.*

45,00 €

(IVA incluido).

**SIRVAN ESTOS MENÚS DE ORIENTACIÓN,
ESTANDO ABIERTOS A CUALQUIER CAMBIO
QUE USTED NOS SUGIERA.**

* Una botella, ración y surtido de postres por cada 4 comensales.

MENÚ JANTOKI Nº 4

Para compartir...

Surtido de ibéricos acompañados de "pan con tomate".
Anchoas de Santoña con ensalada de tomate y lechugas.
Pulpo a la gallega.

...y de segundo a elegir:

Centro de solomillo de buey con reducción de vino tinto.

Suprema de merluza en salsa ligera de azafrán.

Para terminar dulcemente...

Sorbete de limón al cava.

Surtido de postres y tartas de la casa.*

Café o infusión y copa de cava.

Vino de autor de nuestra bodega tinto y/o blanco.*

50,00 €

(IVA incluido).

MENÚ JANTOKI Nº 5

Para compartir...

Jamón de bellota acompañado de "pan con tomate".
Gambas blancas a la plancha.
Ensalada verde con virutitas de Idiazabal y aliño dulce.

...y de segundo a elegir:

Chuletón de buey a la brasa.

Suprema de bacalao con gratén de ajo.

Para terminar dulcemente...

Sorbete de limón al cava.

Surtido de postres y tartas de la casa.*

Café o infusión y copa de cava.

Vino de autor de nuestra bodega tinto y/o blanco.*

55,00 €

(IVA incluido).