

VIVIR COMAMOS mejor

MINUTA

Precio: 60 pesetas

Consommé doble en taza
Pajas al parmesan

*
Filetes de lenguados «tout Paris»
Patatas al vapor

*
Tournedos Bouquetiers
Salsa Bearnesa
Medallones de legumbres a la manteca

*
Copa Rim - Bom - Bin

*
Café

*
Jerez Tío Pepe
Sauternes Paternina
Borgoña Paternina
Codorníu extra Demi-Sec
Anís dulce Patria
Coñac Prunier

Minuta

Precio: 40 pesetas

Crema Garbura
*
Medallones de merluza
Costa Brava
*
Nuez de ternera
Judías verdes salteadas a la
madrileña
Patatas risoladas
Tomates Provenzala
*
Frutas Melba
Pastelería Vienesa
Frutas del tiempo

*
Café
*
Banda roja Paternina
Chablis Paternina
Champagne Freixinet 1930
Osborne
Anís del Mono

TOURNEDOS BOUQUETIERE

Se ponen los tournedos a la parrilla y aparte se tendrán de antemano preparadas y convenientemente torneadas y salteadas las legumbres para guarnecer la fuente. En el acto de servirse se añadirá una pequeña cantidad de salsa «Maître d'Hôtel» encima de cada tournedo.

SALSA BEARNESA

Unase vinagre, charlota, estragón y pimienta, poniéndose todo a reducir lentamente; cuando esté un poco frío se añaden unas yemas y se monta la salsa con manteca, sirviéndose aparte.

COPA RIM-BOM-BIN

En copa de helado especial se pondrá por partes iguales: vainilla, chocolate y mantecado; añádase una cucharada de nata y adórnese con guindas, fresas y piña.

CREMA GARBURA

Se prepara una cacerola con manteca, rehogando en la misma toda clase de legumbres y una patata. Cuando estén bien cocidas se pasarán por un tamiz incorporando unas yemas y mantequilla fina. Sírvanse aparte unos costrones de pan frito.

MEDALLONES DE MERLUZA COSTA BRAVA

Se escalfan los medallones con vino blanco. Hágase una salsa de mantequilla y yemas de huevo. Ténganse preparados la mayor variedad de mariscos para guarnecer los medallones, que se salsearán en compañía de aquéllos, glaseándolos en la salamandra.

NUEZ DE TERNERA

Se pone al horno con cebolla y zanahorias, y cuando esté dorada se remoja de buen Jerez, haciendo una salsa ligada. Se guarnece con judías verdes, patatas risoladas y tomates a la Provenzala; estos últimos se ponen al horno cortados por en medio con ajo, aceite y pan rallado, colocándolos después alrededor de la ternera.

PAVI-POLLO RIM-BOM-BIN

Se rellena de trufas, castañas y se pone a brasear. Cuando llega a su punto de cocción se pone un poco de Jerez y se sirve con unas tranchas de Beguín. Sírvanse unas patatas doradas aparte.

PIMIENTOS AL «FOIE-GRAS»

Se pone el pimiento al horno hasta que esté a punto de cocción, se rellena de «foie-gras» y se pone al horno hasta que quede bien cocido.

BOMBA IMPERIAL

Prepárese un molde con helados de dos clases y póngase en hielo hasta que adquiera consistencia. Sírvese encima de un bloque de hielo que se tendrá preparado de antemano y adornado con flores. Sírvese salsa de chocolate aparte.

«CONSUMME» DOBLE EN TAZA

Se cuecen legumbres con pechugas de pollo y carne de vaca, todo bien clarificado, pasándolo por una estameña. Sírvese caliente.

PAJAS AL PARMESAN

Se prepara la pasta para el hojaldre dejándola descansar treinta minutos y dándole las vueltas que sean necesarias para cortarla en forma de pajas.

FILETES DE LENGUADO «TOUT-PARIS»

Se escalfan los lenguados y se prepara una salsa de cabezas de salmón con vino tinto, reduciéndolo hasta que quede una salsa fina. Se pasa todo y se tiene preparadas unas patatas a la cucharilla cocidas para colocarlas encima de los filetes, salseándose todo bien caliente.