

# MENÚ ALBAYZIN

## Entrantes

(a compartir cada 4 personas)

*Ensaladilla de Patata con Gamba Roja, Piparra & Torrezno*



*Dados de Salmón Gravlax sobre Crudité de Verduras al Aroma de Hierbabuena.*



*Alcachofas Salteadas con Crema de Queso Suave*



## Platos Individuales

(A Elegir)

*Corvina Asada  
a la Espalda & Jugo de Roteña*

ó

*Entrecot de Cerdo San Pascual  
Trinchado con Praline de Castañas & Patatas Pont Neuf*



## Postres

(Individual)

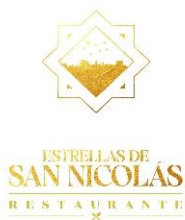
*Torrija de Pan Brioche  
sobre Crema de Arroz con Leche & Helado de Lotus*



## Bebidas

*Vino Blanco Rueda  
Vino Tinto Rioja  
Refresco, Cerveza, Agua*

**60€ P/PAX** (IVA INCLUIDO)



# MENÚ TRADICIÓN

## Entrantes

(a compartir cada 4 personas)

*Kumatos Asados con Crema de Queso Tierno de Cabra & Cecina de Vaca Vieja*



*Terrina de Foie Micuit Hecho en Casa & Sus Tostas*



*Vieiras Soasadas sobre Crema de Coliflor & Caviar de Riofrio*



*Arroz Meloso de Perdiz con Foie Fresco & Trufa Fresca*



## Platos Individuales

(A Elegir)

*Lomo de Bacalao*

*con Hummus de Pimientos Choriceros & Salsa de Espinacas*

ó

*Carrillera de Ternera*

*a Baja Temperatura sobre Cous Cous*



## Postres

(Individual)

*Crema de Bergamota*

*sobre Galleta Sablé con Chocolate Blanco & Curl de Lima*



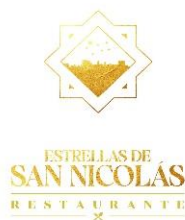
## Bebidas

*Vino Blanco Rueda*

*Vino Tinto Rioja*

*Refresco, Cerveza, Agua*

**72€ P/PAX** (IVA INCLUIDO)



# MENÚ DEBLA

## Entrantes

(a compartir cada 4 personas)

*Carpaccio de Tomate de Nuestra Costa con Aguacate & Anguila Ahumada*



*Terrina de Foie Micuit Hecho en Casa & Sus Tostas*



*Cecina de Vaca Vieja Extra con Salaillas & AOVE*



*Pulpo a la Brasa sobre Falso Arroz Negro & Alioli de Amontillado*



## Platos Individuales

(A Elegir)

*Ventresca de Atún Rojo Salvaje  
de Almadraba sobre Ajoblanco de Canela & Lima*

ó

*Solomillo de Ternera  
en su Jugo Trufado de Boletus Edulis & Verduritas*



## Postres

(Individual)

*Chocolate en Texturas*



## Bebidas

*Vino Blanco Jose Pariente. Rueda*

*Vino Tinto La Montesa. Rioja*

*Refresco, Cerveza, Agua*

**88€ P/PAX** (IVA INCLUIDO)



# MENÚ MIRADOR

## Entrantes

(Individuales)

*Puerros Confitados con un toque de Brasa & Mayonesa de Romesco Flameada*



*Vieiras Soasadas sobre Crema de Coliflor & Caviar de Riofrio*



## Primer Plato

*Lomo de Mero*

*Asado en su Propio Jugo & Papas Arrugas*



## Segundo Plato

*Milhojas de Rabo de Toro*

*con Panceta Ibérica sobre Crema de Boniato Asado*



## Postres

(Individual)

*Torrija de Pan Brioche*

*sobre Crema de Arroz con Leche & Helado de Lotus*



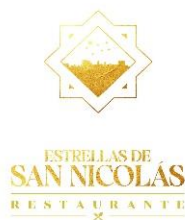
## Bebidas

*Vino Blanco Jose Pariente. Rueda*

*Vino Tinto La Montesa. Rioja*

*Refresco, Cerveza, Agua*

**100€ P/PAX** (IVA INCLUIDO)



# MENÚ ESTRELLAS

## Entrantes

(Individuales)

*Coca de Quisquillas de Motril con Crema de Aguacate & Mahonesa de Lima*



*Croquetas Cremosas de Centollo con Erizo de Mar & Vacio de Ternera de Angus con Mayonesa de Trufa*



## Primer Plato

*Ventresca de Atún Rojo Salvaje  
de Almadraba sobre Ajoblanco de Canela & Lima*



## Segundo Plato

*Solomillo de Ternera  
en su Jugo Trufado de Boletus Edulis & Verduritas*



## Postres

(Individual)

*Mousse de Naranja*

*rellena de Mermelada de Naranja & Streusel*



## Bebidas

*Vino Blanco Jose Pariente. Rueda*

*Vino Tinto La Montesa. Rioja*

*Refresco, Cerveza, Agua*

**125€ P/PAX** (IVA INCLUIDO)