



Menú
ALBAYZÍN

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 en Flor Confitadas sobre Crema de Queso Payoyo y Mahonesa de Cecina



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



ENTRANTES

(A compartir cada 4 personas)

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

Lingotes de Foie sobre Confitura de Espárragos Trigueros de Huetor Tájar

Ortiguillas sobre Crema de Apionabo con Velo de Panceta Ibérica y Chicharrón Ahumado

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





Menú
DEBLA

ENTRANTES

(A compartir cada 4 personas)

Carpaccio de Tomate de Nuestra Costa con Aguacate & Anguila Ahumada

Lingotes de Foie sobre Confitura de Espárragos Trigueros de Huetor Tájar

Tartar de Corvina con Ají de Pimiento Rojo y Crema de Manzana Ácida

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 Anacardos y Falafel

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





Menú
MIRADOR

ENTRANTES

(A compartir cada 4 personas)

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

Vieiras Soasadas sobre Crema de Coliflor & Caviar de Riofrio



PRIMER PLATO

Lomo de Bacalao Asado

con Hummus de Pimientos Choriceros y Salsa de Espinacas



SEGUNDO PLATO

Timbal de Rabo de Toro

con Crema de Boniato Asado Noisette y Mini Zanahorias Braseadas



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





Menú
ESTRELLAS

ENTRANTES

(A compartir cada 4 personas)

Dados de Salmón Gravlax sobre Crudités de Verduras al Aroma de Hierbabuena
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 Anacardos y Falafel



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

