



## Gregal

Precio: 199,00€

### Cóctel de bienvenida

Cortador de jamón

Isla de fritura andaluza

Rollito de atún rojo Balfagón en tempura japonesa con alga nori y rulo de cabra

Brochetita de piña y foie con cebollita caramelizada al Pedro Ximénez

Cucharita de pastelito de micuit con crocanti de almendra Marcona y reducción de Málaga virgen

Copita de sopa fría de tomate raf de la cañada y almendras

Zamburiñas gratinadas con vinagreta de cítricos y cebollino

Samosa de morcilla artesana del Almanzora con manzana caramelizada

Minipaellitas de arroz negro al caldero

Minicanelones de rabo de toro

Minicroquetitas artesanas del chef de bacalao, txangurro y gamba roja sobre cebollita caramelizada

Cigarrillos de queso brie y mermelada de pimiento de la huerta almeriense

### Entrante

Cóctel frío de langosta bañado en salsa Mornay

### Sorbete

Sorbete artesano de frambuesa

### Principal

Tournedo de solomillo de buey Valle del Esla a la parrilla con reducción de oporto, daditos de foie y patatitas París

### Postre

Semiesfera de limón ecológico de arboleas con base de torta de Santiago y lemon curd

### Bodega