



Menú Especial III

Precio: 99,00€

Copa de bienvenida Almanzor:

Brandada de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra

Mini ensaladilla con camarones

Cucharita de salpicón con mejillón

Guacamole con langostinos y pico de gallo

Salmón marinado en salsa ponsu con sésamo bicolor y germinados

Pechuga de pavo con polvo de corn flakes y salsa de mostaza y miel

Salmorejo con picada de jamón y huevo

Trufa de foie gras mi-cuit con almendras sobre crema de cebolla caramelizada al Pedro Ximénez

Cahmpañones rellenos de torta de Zuheros con jamón picado

Nuestras patatas bravas

Buñuelos caseros de bacalao

Cartuchito de adobillo frito

Croqueta de jamón ibérico

Samosa de pollo especiado con emulsión de lima

Mini burger de vaca con queso u mahonesa de mostaza

En banquete:

Crema de setas con foie, mango, cebolla confitada, hilos de jamón y picatostes

Sorbete de fruta de la pasión

Confit de pato con salsa de cumberland, patata mortero y peras dal vino

Semiesfera de turrón bañada en chocolate blanco con brillo de fruta de la pasión

Barra libre 3 horas