



Menú MyC

Cóctel

Cortador de jamón

Mesa de quesos

Lomito doblado

Vasitos de salmorejo cordobés con jamón y huevo

Cazuelita de crema de boletus, picatostes y aove finibus

Macarons de foie con compota de mango y frambuesas

Brocheta de langostinos y piña con salsa de mango

Carpaccio de venado con reducción de ciruelas negras

Minihuevos benedict

Ravioli de setas con salsa de foie

Selección de croquetas de la casa

Muslitos de ninfas de la aurora

Tacos de corvina con alioli y guacamole

Escalope de foie con reducción de nadir y canela ´

Tataki de atún marinado en soja con sésamo negro

Risotto de boletus edulis

Zamburiñas plancha con lemon grass

Menú sentados

Al centro, tablas de pulpo con patatas en texturas acompañadas de gambones a la sal

Bacalao confitado sobre sopas de tomate al hinojo

Pluma ibérica con parmentiere y chips de verduritas

Prepostre

Sorbete de mandarina al cava servido en copa de Martini

Hotel Monasterio de Rocamador

Postre

Muerte por chocolate