



Menú GyS

Cóctel

Cortador de jamón

Mesa de quesos

Tablas de lomo y lomo doblado

Copa fiore de salmorejo de fresas con brocheta de menta fresca

Mortero de salmorejo clásico con pipirrana

Cordial de sopa de melón con brocheta de jamón ibérico

Ensalada de foie fresco con manzana ácida

Brocheta de piña y langostinos con compota de mango

Carpaccio de venado con toques de ciruelas negras

Mix de bolsitas crujientes

Selección de croquetas de la casa: rabo, carrilleras, queso y miel de las hurdes, bacalao, jamón ibérico, ...

Cartucho de pescaíto frito

Macarons de foie con manzana tostada

Risotto de setas a la parmesana

Terrina de ave con pasas y salsa de ciruela y tinto nadir

Menú sentados

Pluma ibérica a la naranja con graten de patata y salteado de boletus

Prepostre

Sorbete de frangélico con limón liofilizado

Postre

Hotel Monasterio de Rocamador

Milhoja de canela y mascarpone con frambuesas marinadas