



## Menú de 4 platos

Precio: 115,00€

Menú compuesto de:

Coctél de recepción + 4 platos (1 entrante + 1 pescado + 1 carne + 1 postre),

a elegir dentro de nuestra selección gastronómica

Precio: 115€ (precio con IVA incluido 126,50 €)

### Selección gastronómica

#### Entrantes:

#### Calientes

Crema de faisán con crujiente de jabugo y buitonis

Crema de langosta con guarnición de caviar de trucha y daditos de foie

Vieira rellena a la provenzal

Crepés de marisco con salsa de carabineros

Langostinos al whisky con arroz princesa

Voulavent de ajetes y gambas al vino oloroso

Calabacines rellenos de gambas a la crema gratinados con parmesano y regados con salsa de carabineros

#### Fríos

Crema de sandía con queso fresco y guarnición de frutos secos

Crema de aguacate y apio con una base de cebolla caramelizada, salpicada de nueces de macadamia y caviar de trucha

Gazpacho de tomates verdes con helado de azafrán y crujiente de jabugo

**Nuestras ensaladas** Las ensaladas tienen un suplemento de 2€/menú (IVA no incluido), excepto de la ensalada de Foie, cuyo suplemento asciende a 4€/menú (IVA no incluido).

Tartar de tomate, castañas confitadas y caviar con una suprema de corvina al humo, aliñado con una

# Complejo Cervantes

---

ligera salsa de jengibre

Ensalada de brotes verdes con atún rojo laminado, langostinos salteados al ajillo y limón con lascas de mango aliñado con sus jugos en salsa agridulce

Langostinos al horno con cama de tomate en tartar, cecina de León y mango, aliñado con orejones, piñones y cristales de azúcar tostado con una ligera reducción de vinagre de Jerez

Ensalada de foie y jamón de pato con vinagreta de frambuesa y pasas sultanas

## Pescados

Salmón noruego a la plancha, salsa de pasas y piñones, acompañado de espinacas salteadas, ajetes tiernos y patata hervida

Merluza asada en su propio jugo con patata asada y calabacín torneado

Merluza al horno con salsa de uvas sobre una cama de patatas confitadas a baja temperatura y salteado de espinacas

Pupietas de cabracho y gambas con un toque de cebollino rociado con salsa de carabineros, acompañadas de charlota caramelizada, trigueros y tomate parrilla

Corvina encebollada con toque de limón, acompañada de patata hervida y tomate provenzal

Bogavante termidor relleno de hongos gratinado con parmesano y salsa de jugo de pescado.

Lomo de atún rojo con patatas confitadas a la lima con picado de puerros y ajetes tiernos.

Mero en lomo a las almendras con tomatito provenzal y patata hervida(\*)

(\*) Este pescado tiene un suplemento de 2€/menú (IVA no incluido).

## Carnes

Solomillo a la miel de romero con un toque de mostaza en grano, acompañado de patata asada, tomatito parrilla y láminas de manzana

Solomillo con reducción de oporto con un toque de boletus, acompañado de patatas rissoladas, zanahoria, diente de ajo y brécol

Solomillo de cebón al pimentón de la vera acompañado de patatas panaderas y tomatito provenzal

Carré de cordero con costra de especias, bañada con salsa de oporto y guarnecida de patata risolada y calabacín relleno

Solomillo Cervantes con cama de berenjena y tomate casse, lámina de foie, bañado con salsa de trufas y acompañado de patata asada, cebollita francesa y calabacín salteado \*

Paletilla de cochinillo confitada a la antigua sobre mousse de patatas revolconas, cebollas francesas, brécol y zanahorias dulces \*\*

Paletilla de lechal deshuesado a la miel de romero, patatas Ana, zanahoria salteado, y fardo de trigueros \*\*\*

\* Este plato tiene un suplemento de 2€/Menú, (IVA no incluido)

\*\* Este plato tiene un suplemento de 3€/Menú, (IVA no incluido)

\*\*\* Este plato tiene un suplemento de 6€/Menú, (IVA no incluido)

## Postres

Arabic de Mango con helado de piñones

Tarta de cava roto con mandarina y frescura de violeta

Pastel de cinco texturas de chocolate con frescura de manzana verde

Lingote de chocolate y avellanas con frescura de frambuesa cremosa

Tarta casera de queso con frambuesa y galleta crujiente con helado de café livanto

Pañuelo de chocolate blanco/negro con corazón de pasión de mango, acompañado de frescura de cerezas al toque de tequila/Amaretto