



MENÚ 1

Precio: 59,00€

Copa de bienvenida

Delicias granadinas

Lingote de queso curado de Grazalemeña

Pionono salado de crujiente jamón de nuestra Alpujarra

Pionono cremoso de membrillo casero

Nuestra pastela moruna

Pura esencia

Salmorejo de fresa con crema de queso cabrales o crema de zanahoria avainillada

Cucharita de mousse de codorniz con crocante de kikos

Crujiente de queso suave de cabra payoya con mermelada de pimiento asado

Crêpe de salmón ahumado con una salsa fina de hierbas provenzales

Tradición

Lágrimas de pollo al natural maceradas en limón y hierba buena

Croquetas de toda la vida rellenas de setas y rabo de toro

Gambón con gabardina y crema rosa

Dátiles envueltos en panceta ahumada

Hamburguesita MC Center en su panecillo de sésamo y mahonesa de mostaza ahumada

Menú

Primer plato

Exótico mango con mousse de queso fresco avainillado, sobre un tomate de nuestra huerta y brotes tiernos

Sorbete

Sorbete de mojito

Segundo plato

Hotel Andalucía Center

Solomillo envuelto en chacina, sobre un puré de manzana golden flambeada y napado con una crema ruby porto

Postre

Martini de chocolate blanco con escamas de lima y yogurt con frutos rojos

Bodega

Vino Blanco Entreflores Verdejo (D.O: Rueda)

Vino Tinto Rioja Viña Cerrada (D.O. Rioja)

Vinos Finos (D.O: Jerez)

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café de Colombia

Cava Brut "Masía Perelada" (D.O: Cava)