



Menú 2

Precio: 65,00€

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

Tartar de salmón ahumado con mango y aguacate de nuestra costa tropical acompañado de una vinagreta Gran Smith

Sorbete

Sorbete de maracuyá

Segundo plato

Hotel Andalucía Center

Jarrete de cochinillo ibérico glaseado con alhambra sobre patatas rotas a la andaluza

Postre

Soufflé de cítricos con mermelada de mandarina y crujiente de chocolate blanco

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)