



Menú 3

Precio: 67,00€

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

Crema de setas trufada con frutos secos garrapiñados

Sorbete

Sorbete de manzana verde ácida

Segundo plato

Hotel Andalucía Center

Presa marinada a baja temperatura, sobre un estofado de patatas y tomatitos secos y glaseada con una salsa de tomillo

Postre

Crema de aguacate con lima sobre leche condensada de coco y crujiente de chocolate negro

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)