



Menú 6

Precio: 80,00€

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

Milhojas de jamón de pato y farsa de higos al estilo nazarí

Sorbete

Sorbete limonero de luna

Segundo plato

Hotel Andalucía Center

Bacalao confitado en AOVE de manzanilla gratinado con una persille de ajo y perejil, sobre culis de tomate dulce y cama de espárragos trigueros

Postre

Lingote de brownie blanco, cacahuete y dulce de leche

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)