



Menú a tu gusto (Entrantes)

Cremas y sopas

Gazpacho andaluz con jamón ibérico
Ajo blanco malagueño con tataki de atún y germinados
Salmorejo cordobés con piñones tostados
Sopa de melón con menta piperita
Gazpacho de cereza con polvete, queso parmesano y pistachos
Salmorejo cordobés con ibérico y aceite de arbequina
Crema de marisco de la costa tropical
Vichyssoise
Crema de puerro y patata con huevo escalfado a baja temperatura y virutas de ibérico

Ensaladas

Ensalada de ahumados con encurtido y vinagreta de remolacha
Ensalada de foie con chocolate blanco y negro y vinagreta de camarones
Marisco del mediterráneo, gambas, quisquilla de motril, cigalas, langostinos, bogavantes
Cocktail de langostinos con coco fresco, ralladura de lima y miel de caña
Ensalada de quinoa, aguacate y cítricos
Ensalada de pulpo con patatas confitadas y alioli de frutas ligeras
Ensalada templada de langostinos
Tartar de salmón con mousse de aguacate y vinagreta de avellana
Ensalada de brotes tiernos con gambón a la parrilla, coco fresco y perfume de lima
Ensalada suites salobreñas con mezcla de brotes tiernos con bogavante, aguacate tomate mar azul
de motril y mahonesa de su coral
Cocktail tradicional de gambas piña, aguacate y lechuga a nuestro estilo y con nuestra salsa
Tartar de tomate y cigalas de la lonja de motril regado con ajo blanco
Tartar de atún rojo de almadraba con aguacate, y mango de nuestra vega con aliño japonés y
toques de wasabi
Ensalada de queso de cabra caramelizado con mezcla de brotes tiernos, cebolla caramelizada,
jamón de pato y vinagreta de frutos rojos y nueces
Ensalada templada de gambones con piña, mango y fresas salteadas con vinagreta de miel de

Hotel Salobreña Suites

romero y nueces

Ensalada de burrata de bufala sobre mezcla de rúcula y canónigos texturas de tomate y pesto de piñones

Timbal de quisquilla de motril sobre base de aguacate y brotes tiernos