



Lo Mejor del Convento

Precio: 97,00€

Mesa ibérica de bellota

Jamón ibérico de bellota cortado en vivo (1 jamón cada 100 invitados) y caña ibérica de bellota
Acompañado de pan de hogaza, picos, regañás, tomate y diferentes tipos de aceite de la tierra

Buffet de quesos

Payoyo semicurado de cabra

Flor de esgueva

Cheddar al pesto

Mahon y parmesano

Acompañado de mermeladas, dulce de membrillo, uvas y frutos secos

Aperitivos

Tartar de atún rojo con aguacate y anacardos.

Ensaladilla rusa de centollo con mahonesa de caviar de erizo.

Blinis de salmón ahumado con queso crema trufado.

Concha fina servida sobre media lima con su granizado y huevas de tóbico.

Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate.

Bombón de foie con queso de cabra y peta zetas

Cazuelita de gambas al pilpil

Rollitos crujientes de queso y tomate.

Tigre de Sanlúcar en tempura con albahaca fresca

Brocheta de solomillo de chivo lechal malagueño a la moruna.

Bastoncitos de berenjena en tempura con miel de caña.

Zamburiña con vinagreta de ajo y ají amarillo.

Primero

Antequera Golf y Convento La Magdalena

Lubina salvaje a la espalda con tallarines de verduras y parmentier de patata al aceite de oliva
"Convento La Magdalena"

Sorbete

Sorbete de mango y fruta de la pasión

Segundo

Secreto ibérico al palo cortado con setas y hortalizas orientales

Postre

Fina tarta de manzana al calvados con helado de vainilla

Bodega

José Pariente Verdejo (D.O. Rueda)

Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)

Juve&Camps Cinta Púrpura Brut

Bodegón de café e infusiones