



Menús Hotel Comendador

Entrantes

Salmorejo cordobés sobre pulpo brasead
Crema parmentier trufada con boletus y huevo de codorniz a 65°
Crema de tomate con espárragos confitados en AOVE y crujiente de jamón
Crema de langosta con ensalada de wakamé y caviar de arenque
Crema reina con perdiz escabechada y galleta de parmesano
Ensalada de jamón y brotes de lechugas tiernas y vinagreta balsámica de frambuesa
Ensalada de bacalao ahumado y pulpo sobre mezclun de lechugas y vinagreta de naranja
Foie micuit con gominolas de Pedro Ximenez y pinceladas de confitura de arándanos

Mariscos

Mariscada de langostinos y gambas con ying-yang de salsas

Verbena de langostinos, gambas y cigalas

Ensalada de bogavante sobre tartar de tomate y lechugas con mayonesa de aguacate

Pescados

Taco de salmón Alaska con wok de verduras

Lomo de merluza con infusión de verduras y chipirón a la plancha

Corvina asada en salsa marinera con laminas de portobello y crujiente de avellana

Taco de bacalao confitado a 65° con salsa vizcaína y timbal de calabacín con brandada

Lomo de rape al horno sobre cama de calamar pelayo y salsa de almejas

Milhojas de rodaballo con xangurro y fina crema de almejas

Suprema de lubina a arma de trufa con almendra tostada y salsa de cava

Carnes

Confit de pato con chutney de mango y puré de manzana

Medallones de Solomillo añojo con escalope de foie y manzana braseada al toque de canela

Lingote de cordero lechal deshuesado al horno con patata rosti y baby corn

Cochinillo al horno deshuesado con cebollitas francesas al bacon y manzanas glaseadas

Solomillo de ternera con espárragos al lazo de bacon con demiglas de cavernet-sauviñon

Postres

Pastel Namelaka de chocolate con helado de turrón.

Pastel de milhojas de vainilla y chocolate con helado de leche merengada.

Pastel yogurt griego con moras y helado de cheesecake.

Pastel de queso fresco con frutos rojos helado de Vainilla.

Pastel puzzle de chocolate blanco con violetas y helado de chocolate.

Pastel lingote de chocolate blanco con helado de stracciatella.

¿Cómo confeccionar tu menú?

Elige los platos que quieres que formen tu menú (cada uno tiene su precio).

Suma un suplemento por el servicio el cual además incluye:



Bebidas durante el banquete.

Sorbete a elegir entre limón, mandarina, frambuesa, mango, piña, o mojito.

Postre y helado.

Sobremesa con café, petit-fours y licores.

*Para más información ponte en contacto con el departamento de eventos de Hotel Comendador.