



Menú Mulhacén

Copa de bienvenida

Aperitivo

Chips Vegetales

Grisini de Parmesano

Cortezas Ibéricas Garrapiñadas

Vasito de Ensalada César del Chef

Cazuelita de Salmorejo al Aroma de Parmesano

Gazpacho Tropical de Mango con Virutas de Gamba

Bombón de Foie e Higo sobre Pan de Especias

Brochetas de Ave en Sala Griega

Roca de Parmesano y Muselina de Dátiles

Brochetita de Piña y Salmón Marinado con Salsa Mil Islas

Tosta de Lomo de Orza

Tortilla de Camarones

Croquetitas de Jamón

Corquetitas de Boletus

Bocaditos de Gorgonzola con Mermeleda de Manzana

Saquito de Morcilla con Manzana Caramelizada

Langostinos en Tempura con Guacamole

Crujiente de Bacalao con Almendras

Entrante

Foie de Pato con Queso de Cabra, Manzana Caramelizada y Confitura de Pera

Primero

Lomito de Rodaballo Grill con Setas de Temporada

Sorbete

Sorbete de Mandarina al Cointreau

Segundo

Solomillo de Ternera Rosada a la Salsa de Boletus

Postre

Mojito Gelée y Polvo de Oro 24 kilates

Bodega

Vino Blanco Rueda

Vino Tinto Rioja o Ribero del Duero Crianza

Agua Mineral, Refrescos y Cerveza

Cava

Café