

# Menú A

Precio: 120,00€

**Cóctel de bienvenida**

Piruletas de grana padano crujiente
Hojaldritos de salchicha con mostaza y sésamo
Encurtidos de boquerón en vinagre
Bombón de crema de foie con glaseado de pistachos
Corneto de mousse de mejillones en escabeche con arenque
Tartar de atún con "kimuchi"
Cremoso de salmorejo con sardina ahumada
Ensaladilla de ventresca y huevas de trucha
Pastela de pollo con pasas y especias
Crema de vieiras asadas con queso curado
Taco deshilachado con guacamole y chipotle
Huevos de codorniz con cecina ahumada tostada
Pan bao de confit de pato con orejonesç
Pulpo tostado con parmentier y pimentón ahumado
Lingote de portobello y Camembert
Blimis de salmón marinado con guacamole
Croquetas de bacalao con piquillos

**Rincón de especialidades**

Stand jamón ibérico al corte
Stand tabla de quesos nacional e internacional
Showcooking de nuestra brocheta moruna
Showvooking de gambón con alioli de cebollino
Estación de tercios

**Menú de gala**

**Entrante**

Hojaldre relleno de rape y gambas con crema de marisco

# Gran Hotel Luna de Granada

**Primer plato**

Carrillera melosa al vino tinto con cremoso de zanahoria

**Sorbete**

Sorbete de mojito cubano

**Segundo plato**

Milhojas de crema de confitería El Sol con frutos rojos frescos

**Bodega**

Vino Blanco Rueda
Vino Tinto Rioja o Ribero del Duero Crianza
Agua, refrescos, cerveza
Cava y café