Menú C

Precio: 140,00€

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

Menú de gala

Entrante

Lomo de bacalao al gratén con fideuá en su tinta

Gran Hotel Luna de Granada

Primer plato

Secreto ibérico con salsa de setas y trufa

Sorbete

Sorbete de mandarina al Cointreau

Segundo plato

Mousse de chocolate negro con interior de vainilla y frambuesas

Bodega

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