



## Menú C

### 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

#### Primer plato

# Gran Hotel Luna de Granada

---

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