



Menú - La Rendición de Breda

Precio: 190,00€

Aperitivos fríos

Roastbeef de picaña sobre wontón
Causa limeña de txangurro
Matrimonio de anchoa y boquerón
Campechano de pulpo y camarón

Aperitivos calientes

Brioche de bogavante
Chapatín de chipirones a la andaluza
Tacos de cochinita pibil
Croquetas de bacalao al ajo arriero

Entrantes

Tartar de salmón ahumado
Creme brulee de foie, trufa y kikos
Galets rellenos de gamba y sepia sobre salsa nantua
Canelón frío de cangrejo y "sweet chili"
Burrata con napolitana de fresón y pesto
Ensaladilla de pulpo al ajillo y wakame

Principales

Pescado

Lubina salvaje en salsa verde thai
Rodaballo con gazpachuelo cremoso de hinojo, almendra y mejillón
Merluza de pincho, pilpil cremoso, porrusalda y piquillos a la miel
Pulpo asado con verduras confitadas y mayonesa de chimichurri
Rape adobado con satay de anacardos

Palacio de los Duques, a Gran Meliá Hotel

Carnes

Solomillo de ternera "café de París"

Lasaña melosa de carrillada de buey, pepitoria de boletus y foie

Paletilla de cordero lechal lacada en su jugo, hummus y verduras

Paletilla de cochinillo ibérico asada y hoisin pack - Choi

Presa ibérica con duxelle de champiñón, cebolla caramelizada y queso de cabra

Postre

Chocolate zhen con helado de leche merengada

Tatín de manzanas con helado de vainilla

Torrija brioche de chocolate blanco, coco, curry y helado de mango

Tartaleta de frambuesa, fresón y yogur griego

Bebidas

Agua

Refrescos

Cervezas

Selección de Vinos

Incluye aperitivo, entrante, plato principal (pescado o carne) y postre.

190 € por persona IVA incluido