



Menú La Morera

Precio: 92,00€

Entrante a elegir entre

- Carpaccio de pulpo y papas negras con tuétanos de verduras, vinagreta de boletus y ensalada de amargos
- Trilogía de salmón marinado, en tartar y sus huevos
- Terrina de foie sobre confit de pato, cremoso de millo y polvo de palomitas
- Crema de setas de monte con trufa y queso azul
- Nuestra clásica crema de mariscos con estragón y contrastes de pan
- Gazpacho de papas negras con boletus y lascas de queso curado

Primer plato a elegir entre

- Lomo de cherne con escaldón y vinagreta de tomate
- Vieiras en costra de papas sobre tomates confitados, toffee de cítricos y tomillo limón
- Bogavante asado con caldo de chipirón y polenta de salicornias

Sorbetes texturizados para comer: manzana verde con Calvados, Gin Tonic, violetas, frambuesa y tomate y albahaca.

Segundo plato a elegir entre

- Panceta de cochino a B.T. lacado con miel de palma, puré de col y manzanas asadas
- Lomito de conejo relleno con higos y queso ahumado sobre pella de gofio, carajacas y salmorejo emulsionado
- Carré de cordero con cremoso de queso ahumado, bizcocho de romero y jugo de regaliz con cebolletas asadas
- Jarrete de ternera 48h. con puré de papa negra y salsa de vino tinto

Postre a elegir entre

- Va de rosas
- Príncipe Alberto de chocolate blanco con sablé de café y frambuesa
- Terciopelo de limón con cremoso de chocolate con leche y bizcocho de té verde

IBEROSTAR Grand Hotel El Mirador

Tarta nupcial

Bodega

Gran Feudo Blanco y Tinto

* El menú no incluye el brindis

* Consulte con el departamento comercial otras opciones de menús