

**MENÚ GRAN HOTEL HACIENDA III**  
**APERITIVO HACIENDA**

*Canapés variados cinco tipos, cucharita china fría, cucharita china caliente, raviolis de bacalao, canapé de foie y frutos secos, chupito caliente de crema de temporada, brocheta e langostinos, tártaro de salmón, montadito catalán, Jamón al corte con pan y tomate, cigarritos de rape, Calamares a la andaluza, almejitas marineras, Cigalitas al vinagre de manzana, taquitos de bacalao con miel, Gambas Témpera, Montadito de morcilla de Burgos, Fideua con all i oli, Croquetas de jamón, Brocheta de fruta y queso, Brocheta de carne, brocheta de sepia, raviolis de pato y soja, piruleta de pato al grill, carpacio de manzana y virutas de jamón de pato*  
**BARRA LIBRE DE REFRESCOS, VINOS, CAVAS, CERVEZAS, MARTINIS BITTERS.....**

**Primeros Platos A Elegir**

*Lomos de Bacalao del Norte al Estilo vasco con escolta de langostinos y cigalas  
Medallas de Rape a la Crema de Mœt Chandom con guarnición marinera  
Filites de Lubina al Horno Con Sinfonía de almejas y  
frutos de Mar  
Sinfonía de Bogavante de Ría dos salsa con Cigalas y langostinos  
Reunión de Delicias marineras del Mediterráneo  
( 3 Gambas, 3 Cigalas, 3 Langostinos, ½ Bogavante de ría)  
Ensalada de gambas y langostinos con aromas de frutos silvestres  
Lomos de Rape envuelto en lamina de Jamón de pato  
al jugo de la manzanilla de Sanlucar*

**Sorbetes A elegir**

*( Sabor Limón, Sabor Mar de Cava, Frambuesa, Melón, Crema Catalana, Menta, Mandarina,)*

**Segundos Platos A Elegir**

*Solomillos de Ciervo al aroma del bosque extremeño  
Solomillo de Ternera en Salsa al Gusto  
Con Guarnición de Temporada  
Paletilla de lechal al Estilo Aragón con Guarnición  
Entrecote de Ternera a la crema de murgüelas con frutos de la huerta murciana  
Chuletón de Ternera Al Grill con Guarnición de Temporada  
Solomillo de Buey en hojaldre con foie de cannard  
Cabrito Segoviano braseado a las delicias de la huerta murciana  
Filet mignon mechado a los tres sabores con guarnición de temporada*

**Centro de frutas**

*Tarta de celebración con guarnición helada*

**Bodega**

*Vinos Blancos y tintos del penedes  
Cava Brut Nature del penedes  
Aguas Minerales  
Cafés y Licores*

**PVP: Opción C 95.80 € + 8 % por pax**