



GRAN HOTEL LA HACIENDA

★★★★



MENÚ GRAN HOTEL HACIENDA III

APERITIVOS FRIO

Brocheta de Mozzarella, Brocheta Vegetal, Canapés Variados, Canapé de foie de Oca, Salmon Ahumado, Carpaccio de Bacalao, Jamón Con Pan Con Tomate al corte, Queso Manchego Curado, Coca de Cebolla al estilo pages, Anchoa del norte Con escalibada.

APERITIVOS CALIENTES

Pincho de Gula del Norte, Pulpo Salteado al Estilo Gallego, Calamares Andaluza, Almejas a la Marinera, Cigalas Con olio de Jaén al Ajillo, Torpedo de Langostino, Crujiente de Patata, Croqueta Caseras de Cocido, Brocheta de pollo de Corral, Sorpresa de Queso de Cabra Serrana, Fideúa Cambrilesense, Piruletas de Langostino , Tempura de verduras , caramelo de faisán silvestre,

BARRA LIBRE DE REFRESCOS, VINOS, CAVAS, CERVEZAS, MARTINIS BITTERS Y COCTAIL DE BIENVENIDA.

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 Möt Chandom con guarnición marinera

Filetes 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 patata al jugo de la manzanilla de Sanlúcar

Filetes de Lenguado a Chadornay Con colas de langostinos y aromas de montaña

Montadito de Lenguado Con aromas de Vainilla y delicias de La huerta

Lomos de Dorada al Calvados Con Rama de canelas y frutos de Mar

Merluza al vino Blanco con medallas de Pulpo Gallego

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

Solomillo de Buey en hojaldre con foie de cannard

Filet mignon mechado a los tres sabores con guarnición de temporada

Centros de Solomillo de Ternera al estilo Nupcial

Corazón de Solomillo de Buey a la cazadora con aromas y frutos de monte

Pierna de Cabrito asada A baja temperatura con piñones y aromas de romero

Postre: presentación de delicias heladas al aroma de frambuesa

Tarta de celebración con guarnición helada

Bodega

Vinos Blancos y Cava Brut Nature del penedés, Tintos Reserva

Aguas Minerales Cafés y Licores PVP: Opción C 115 € + 10% por pax

