



GRAN HOTEL LA HACIENDA

★★★★



MENÚ GRAN HOTEL LA HACIENDA I

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 Cambrilense, Piruletas de Langostino , Tempura de verduras , caramelo de faisán silvestre,

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

Entrantes A Elegir

Perlas de Melón con Cóctail de frutos de mar Coronado con Langostinos

Ensalada de Rape marinado con mezclum en aceite rojo con escolta de langostinos

Coctail de Mariscos en Ensalada Tropical diferentes (Melón, Piña, Aguacate, Papaya, KiWi, Etc..)Con Gambas Langostíneras

Lomo de Salmón A la Miel y Caviar Rojo con escolta Marinera

Ensalada tibia de Frutos de mar y del bosque mediterráneo con lagrimas de aceite de Módena al vinagre de manzana

Torreta de Bogavante de ría sobre montaña de aguacate y Mango

Timbal marinero de marisco con corona de langostinos al aroma de vainilla con vinagreta de caviar

Mil hojas de Rape Sobre lago de girgolas al aroma del vinagre de manzana acida

Aguacates de la costa tropical rellenos de Ensalada de langostinos y Gambas

Ensalada de Bogavante y langostinos a la vinagreta de la cepa vieja

Ensalada de langostinos con Aceite de Piñones y Avellanas

Sorbetes A elegir

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

Plato Principal A Elegir

Torreones de ternera a la Crema de setas del bosque Mediterráneo

Guarnición de Temporada

Corona de Pechuga de pato silvestre a los frutos aromáticos del bosque mediterráneo

Medallones de Solomillo Ibérico A la Uva Moscatel

Guarnición de Temporada

Cochinillo confitado con hiervas provenzales y puré de patata con guarnición de temporada

Filetes de Ternasco en salsas Gourmet Y frutos de la huerta

Con Guarnición de Temporada

Filetes de Centro de Jamón al Vino rancio

Guarnición de Temporada

Confité de pato a la salsa de frutos rojos

Dados de Solomillo Ibérico a la Pimienta Verde y Aroma de pedro ximenez.

Postre

Degustación sorpresa de postre Nupcial

Tarta Nupcial a Elegir con guarnición helada

Bodega

Vinos y Cavas del penedés Aguas Cafés Y Licores

PVP opción A: 85 € + 10 % IVA

