



# GRAN HOTEL LA HACIENDA

★★★★



## MENÚ GRAN HOTEL HACIENDA II

### APERITIVO HACIENDA

#### 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

*Rosas de Lenguado Al Møet Chandom guarnición de gambas*

*Reunión de Delicias Del Mediterráneo*

*(Coctail de langosta y Cangrejo, 2Gambas langostíneras, 2Cigalas, 2 Langostino*

*Medallón de Merluza Cantábrica a la Crema de Almejas Con Frutos de mar*

*Coctail de Gambas Con Fondos Tropicales y corona de langostinos y cigalas*

*(4 Gambas Langostíneras 2 Cigalas)*

*Suprema de Merluza de palangre con sinfonía de almejas y langostinos al aroma del cava brut nature*

*Perlas de melón con jamón curado de Pato y corona de langostinos*

*Mil hojas de lomo de bacalao confitado con langostinos y pimiento de piquillo relleno de gambas*

*Turbot al Horno con fondo de Patata y Cebolla A la Vinagreta de Tomate*

*Rape sobre lecho de Patata y Vinagreta de Caviar con escolta de Langostinos*

*Delicias de Mar y Montaña Con corona de langostinos*

### Sorbetes A elegir

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

### Segundos Platos A Elegir

*Solomillo De buey al aroma agridulce del bosque mediterráneo*

*Con guarnición de Temporada y frutos silvestres*

*Entrecote A la Crema de setas con perfume de jamón Ibérico y Frutos de La huerta*

*Medallones de Solomillo de Ternera a la Broix Guarnición de Temporada*

*Tournedó A la Salsa de Trufas y Aromas de albahaca Con Guarnición de Temporada*

*Paletilla de ternasco al estilo burgalés Con guarnición de Temporada*

*Magret de Pato a las trufas y frutos del bosque*

*Mil hojas de Solomillo de buey con Salsa bordelesa Patatas graten y hatillo de Espárragos*

*Medallones de filete de Ternera al Pedro Ximenez*

*Filetes de delicias Ibéricas al Aroma del Vino de jerez*

*Torretas de solomillo Ibérico al Romero Con pimienta Verde*

*Postre: Degustación de helados gran chef*

*Tarta Nupcial a Elegir Con guarnición helada*

### Bodega

**Vinos Blancos y Cavas del penedés y Tinto de Reserva ,Aguas Minerales Cafés y Licores**

**PVP: OPCION B**

**95 € + 10 % IVA**

