



MENUS REUNIONES

M E N U 1

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)
*
Jamón de Trevélez y queso de bodega
Ensalada “Costa Tropical Granadina”
Bacalao con pasas y piñones
*
Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo
gratinados al queso
*
Solomillo de ibérico al oloroso de Jerez
*
Surtido de tartas de la casa
*
Café
*
Cerveza
Agua mineral
Vino blanco Andaluz
Vino tinto joven de Rioja

Precio 38,00 €

M E N U 2

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)
*
Sopa de almendra a la Alpujarreña
*
Tallos de acelgas rellenos de jamón y queso
*
Bacalao a nuestro estilo
*
Solomillo de ibérico al vino oloroso de Jerez
*
Surtido de tartas de la casa
*
Café
*
Cerveza
Agua mineral
Vino blanco Andaluz
Vino tinto joven de Rioja

Precio 40,00 €



Tlf. 958254393
Martínez Campos, 17
GRANADA

M E N U 3

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)
*
Ensalada “Costa tropical Granadina”
Gambas Orly
Lomo de Orza con patatas a lo pobre
Corazones de alcachofas rellenos de habitas
con crujiente de jamón
*
Lomo de lubina salvaje con verduritas,
gambas y crema de Jabugo
*
Solomillo de ibérico al vino oloroso de Jerez
*
Surtido de tartas de la casa
*
Café
Cerveza
Agua mineral
Vino blanco Andaluz
Vino tinto joven de Rioja
Precio 42,00 €

M E N U 4

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)
*
Ensalada de jamón de pato con foie
a la mostaza dulce
*
Sopa de almendra a la Alpujarreña
*
Tallos de acelgas rellenos de jamón y queso
*
Bacalao a nuestro estilo
*
Rabo de toro a la Andaluza
*
Sorbete al cava
*
Tarta de la Casa
*
Café
Cerveza
Agua mineral
Vino blanco Andaluz
Vino tinto Rioja crianza
Precio 44,00 €



Tlf. 958254393
Martínez Campos, 17
GRANADA

M E N U 5

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

*

Jamón de Trevélez y queso de bodega

Anchoas de Cantabria con aguacate

Remojón (ensalada típica Granadina)

Tallos de acelgas rellenos de jamón y queso

*

Crema de puerros

*

Lomo de lubina salvaje con verduritas,
gambas y crema de Jabugo

*

Solomillo de ternera al oloroso de Jerez

*

Sorbete al cava

Surtido de tartas de la casa

*

Café

Cerveza y agua mineral

Vino blanco Andaluz

Vino tinto Rioja crianza

Precio 46,00 €

M E N U 6

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

*

Remojón

*

Sopa de almendra a la Alpujarreña

*

Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo

*

Supremas de rape con pasas, piñones
y cebollitas al vinagre de Jerez

*

Solomillo de ternera con setas y Jabugo, al Jerez

*

Tulipa de helado de crema de arroz con leche
con fondo de chocolate

*

Tarta morisca de almendras y frambuesas

*

Café

Cerveza y Agua mineral

Vino blanco Andaluz

Vino tinto Rioja crianza

Precio 48,00 €



Tlf. 958254393
Martínez Campos, 17
GRANADA

M E N U 7

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

*

Paté de hígado de oca

*

Ensalada de pimientos asados
con anchoas y queso de Montefrío

*

Corazones de alcachofas rellenos de habitas
con crujiente de jamón

*

Lomo de lubina salvaje con verduritas,
gambas y crema de Jabugo

*

Solomillo de jabalí al estilo Mozárabe

*

Sopa de chocolate
con helado de Pedro Ximénez

*

Tocinillo de cielo a la crema de café

*

Café

Cerveza y Agua mineral

Vino blanco Andaluz

Vino tinto Rioja crianza

Precio 50,00 €

M E N U 8

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

*

Paté de hígado de oca al vino de Jerez

Surtido de ibéricos

Ensalada "Costa tropical Granadina"

Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo

Tallos de acelgas rellenos de jamón y queso

*

Lomos de merluza al horno con ajitos
al aceite de oliva virgen

*

Solomillo de ternera al oloroso de Jerez

*

Pequeño helado de crema de arroz con leche

Surtido de tartas de la casa

*

Café

Cerveza y Agua mineral

Vino blanco Rioja

Vino tinto Rioja "Barón de Ley, Rva."

Precio 54,00 €



M E N U 9

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

*

Jamón de Jabugo y queso de bodega

Paté de hígado de oca al vino de Jerez

Anchoas de Cantabria con aguacate

*

Corazones de alcachofas rellenos de habitas
con crujiente de jamón

*

Lomo de lubina salvaje con verduritas,
gambas y crema de Jabugo

o

Paletilla de cordero lechal a la miel

(*a elegir al hacer la reserva*)

*

Pequeño helado de crema de arroz con leche

Surtido de tartas de la casa

*

Café

Cerveza y Agua mineral

Vino blanco Rioja

Vino tinto Rioja “Barón de Ley, Rva.”

Precio 56,00 €

M E N U 10

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

*

Jamón de Jabugo y queso de bodega

Paté de hígado de oca al vino de Jerez

*

Crema de puerros

*

Tallos de acelgas rellenos de jamón y queso

*

Lomos de merluza al horno con ajitos
al aceite de oliva virgen

o

Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto

(*a elegir al hacer la reserva*)

*

Pequeño helado de crema de arroz con leche

Surtido de tartas de la casa

*

Café

Cerveza y Agua mineral

Vino blanco Rioja

Vino tinto Rioja “Barón de Ley, Rva.”

Precio 58,00 €



M E N U 11

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)
*
Jamón de Jabugo
Paté de hígado de oca al vino de Jerez
Anchoas de Cantabria con aguacate
Tallos de acelgas rellenos de jamón y queso
Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo
*
Supremas de rape con pasas, piñones
y cebollitas al vinagre de Jerez
o
Paletilla de cordero lechal a la miel
(*a elegir al hacer la reserva*)
*
Pequeño helado de crema de arroz con leche
Surtido de tartas de la casa
*
Café
Cerveza y Agua mineral
Vino blanco Rioja
Vino tinto Rioja “Faustino I, G.Rva.”
Precio 68,00 €

M E N U 12

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)
*
Quisquillas de Motril o Gambas (*según mercado*)
Jamón de Jabugo
Paté de hígado de oca al vino de Jerez
*
Corazones de alcachofas rellenos de habitas
con crujiente de jamón
*
Lomo de lubina salvaje con verduritas,
gambas y crema de Jabugo
*
Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto
*
Pequeño helado de crema de arroz con leche
Surtido de tartas de la casa
*
Café
Cerveza y Agua mineral
Vino blanco Rioja
Vino tinto Rioja “Faustino I, G.Rva.”
Precio 75,00 €