



## MENUS REUNIONES

### M E N U 1

Almadrado de morcilla  
Croqueta de rabo de toro con chocolate  
Lomo de orza con patatas a lo pobre  
Rollito de salmón con queso de mejillones  
\* \* \*  
Jamón de Trevélez y queso de bodega  
Ensalada “Costa Tropical Granadina”  
Bacalao con pasas y piñones  
\*  
Rollito de berenjena relleno 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 Rioja  
Vino tinto joven de Rioja  
  
Precio 38,00 €

### M E N U 2

Almadrado de morcilla  
Croqueta de rabo de toro con chocolate  
Lomo de orza con patatas a lo pobre  
Rollito de salmón con queso de mejillones  
\* \* \*  
Remojón (ensalada típica Granadina)  
Pencas de acelgas rellenas de jamón y queso  
\*  
Bacalao gratinado con alioli  
\*  
Presalada Ibérica con crema de boletus  
\*  
Surtido de tartas de la casa  
\*  
Café  
\*  
Cerveza  
Agua mineral  
Vino blanco Rioja  
Vino tinto joven de Rioja  
  
Precio 40,00 €



### M E N U 3

Almadrado de morcilla

Croqueta de rabo de toro con chocolate

Lomo de orza con patatas a lo pobre

Rollito de salmón con queso de mejillones

\*\*\*

Ensalada "Costa tropical Granadina"

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 setas y Jabugo, al Jerez

\*

Surtido de tartas de la casa

\*

Café

Cerveza

Agua mineral

Vino blanco Rioja

Vino tinto joven de Rioja

Precio 42,00 €

### M E N U 4

(Menú de degustación Las Tinajas)

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

\*

Ensalada de pimientos asados con aguacate  
y queso fresco de cabra de Montefrío

\*

Sopa de almendra a la Alpujarreña (*invierno*)

Salmorejo (*verano*)

\*

Pastela de cordero  
con helado de mango

\*

Bacalao enconstrado en almendra  
con crujiente de Jabugo

\*

Rabo de toro a la Andaluza

\*

Sorbete al cava

\*

Tarta de la Casa

\*

Café

Cerveza

Agua mineral

Vino blanco Rioja

Vino tinto Rioja crianza

Precio 46,00 €



### M E N U 5

(Menú de degustación Granadino)

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

\*

Remojón

\*

Sopa de almendra a la Alpujarreña (*invierno*)

Gazpacho Andaluz (*verano*)

\*

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

Agua mineral

Vino blanco Rioja

Vino tinto Rioja crianza

Precio 48,00 €

### M E N U 6

(Menú de degustación Gastronómico)

Copa de Bienvenida y aperitivos (*en mesa*)

\*

Ensalada de jamón de pato con foie  
a la mostaza dulce

\*

Crema de azafrán con carpaccio de gamba  
y huevas de esturión (*invierno*)

Salmorejo (*verano*)

\*

Huevo de corral escalfado con queso de cabra  
sobre alcachofa a la trufa

\*

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

Agua mineral

Vino blanco Rioja

Vino tinto Rioja crianza

Precio 50,00 €



### M E N U 7

Almadrado de morcilla  
Croqueta de rabo de toro con chocolate  
Lomo de orza con patatas a lo pobre  
Rollito de salmón con queso de mejillones  
\* \* \*  
Jamón de Jabugo y queso de bodega  
Paté de hígado de oca al vino de Jerez  
\*  
Crema de azafrán con carpaccio de gamba  
y huevas de esturión (*invierno*)  
Salmorejo (*verano*)  
\*  
Huevo de corral escalfado con queso de cabra  
sobre alcachofa a la trufa  
\*  
Lomos de merluza al horno con ajitos  
al aceite de oliva virgen  
\*  
Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto  
\*  
Tulipa de helado de crema de arroz con leche  
Surtido de tartas de la casa  
\*  
Café  
  
Cerveza  
Agua mineral  
Vino blanco Rioja  
Vino tinto Rioja reserva  
  
Precio 60,00 €

### M E N U 8

Almadrado de morcilla  
Croqueta de rabo de toro con chocolate  
Lomo de orza con patatas a lo pobre  
Rollito de salmón con queso de mejillones  
Anchoas de Cantabria con aguacate  
\* \* \*  
Quisquillas de Motril o Gambas (*según mercado*)  
  
Jamón de Jabugo  
Paté de hígado de oca al vino de Jerez  
\*  
Rollito de berenjena relleno de setas y Jabugo  
gratinado al queso  
\*  
Lomo de lubina salvaje con verduritas,  
gambas y crema de Jabugo  
\*  
Foie con higos y láminas de manzana  
al vinagre de frambuesas  
\*  
Tulipa de helado de crema de arroz con leche  
Surtido de tartas de la casa  
\*  
Café  
  
Cerveza  
Agua mineral  
Vino blanco Rioja  
Vino tinto Rioja reserva  
  
Precio 75,00 €