

## MENÚ ALHAMBRA

### DEGUSTACIÓN

Vasito de Crema de Calabaza Asada & Crujiente de Jamón de Trevélez

---0---

**Alcachofas Extras Confitadas**

Servidas con Foie Micuit "El Agua"

---0---

**Croquetas Gourmet Mixtas**

Cestilla de Cremosas Croquetas Caseras con variedades de Setas, Rabo de Toro y Chipirón

---0---

**Tartar de Salmón**

Marinado en Remolacha y Cítricos, con Mango y Vainilla

---0---

**Tataki de Atún Rojo**

De Almadraba con su Vinagreta & Lecho de Alga Wakamme

---0---

**Rulo de Manitas de Cerdo Deshuesadas**

Con su salsa de Almendras y acompañamiento de Pimientos del Padrón

---0---

**Trufas de Chocolate Negro y P.X.**

**Bebidas:** cerveza (grifo), Agua, Refrescos, Vino de la Casa. La bebida será ilimitada desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres

NOTA: CONSULTE OPCIÓN MARIDAJE CON VINOS

**65€ por comensal**

## MENÚ ALBAYCIN

### PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

#### **Croquetas Gourmet Mixtas**

Cestilla de cremosas croquetas caseras con variedades de Setas, Rabo de Toro y Chipirón

---o---

#### **Burrata**

Queso artesanal italiano de la zona de Puglia, hecho de mozzarella y crema, acompañado con un mix de canónigos, tomate confitado, olivada y chutney

---o---

#### **Carpaccio de Solomillo de Ternera**

Acompañado de hojas de rúcula, virutas de parmesano, piñones tostados y aceite de Yuzu

### PLATO PRINCIPAL

(individual)

#### **Lomo de Salmon Marinado**

Con Remolacha, cítricos a la Parrilla y Salteado de Verduras

ó

#### **Jarrete de Cordero en su Jugo**

Con Hummus de Calabaza Asada y Timbal de Cus cus

### POSTRE

(1 plato para cada 4 personas)

**Fondue de Chocolate tradicional y Toblerone**, servida con una diversidad de frutas naturales

**Bebidas:** cerveza (grifo), Agua, Refrescos, Vino de la Casa. La bebida será ilimitada desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres

**45,95€ por comensal**

## MENÚ EL AGUA

### PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

#### Foie Mi Cuit

Sobre un falso camino de Frutos secos y confitura de Arándanos con toque final de Aceite de Trufa

---0---

#### Alcachofas Confitadas

Aderezadas con Romescu y virutas de jamón de Trevélez

---0---

#### Ensalada de Salmón Marinado

Acompañada de Alga Wakamme, Edamamme & Vinagreta de la Casa

### PLATO PRINCIPAL

(individual)

#### Manitas de cerdo deshuesadas

Con su salsa de Almendras y acompañamiento de Pimientos del Padrón

ó

#### Carrillera de Cerdo Confitada en su Jugo

Sobre emulsión de Patata y confitura de Frutos Rojos

### POSTRE

(1 plato para cada 4 personas)

**Fondue de Chocolate tradicional y Negro**, servida con una diversidad de frutas naturales

**Bebidas:** cerveza (grifo), Agua, Refrescos, Vino de la Casa. La bebida será ilimitada desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres

**43,50€ por comensal**

## MENÚ SAN NICOLÁS

### PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

#### **Ensalada de Salmón Marinado**

Mix de hojas con Alga Wakamme, Edamame & Vinagreta de la Casa

---o---

#### **Rompehuevos de Gulas**

Cazuelita de Patatas Panaderas, Pimientos, Gulas y Huevos en Punta

---o---

#### **Alcachofas Extra Confitadas**

Servidas con Foie Micuit

---o---

#### **Tataki de Atún Rojo**

De Almadraba con su Vinagreta & Lecho de Alga Wakamme

---o---

#### **Entrecot de Ternera**

Retinta Gaditana con Puré de Boletus y Salteado de Verduritas

### POSTRE

(1 plato para cada 4 personas)

**Fondue de Chocolate Toblerone**, servida con una diversidad de frutas naturales

**Bebidas:** cerveza (grifo), Agua, Refrescos, Vino de la Casa. La bebida será ilimitada desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres

**38,50€ por comensal**

## MENÚ SACROMONTE

### PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

#### **Croquetas Gourmet Mixtas**

Cestilla de cremosas croquetas caseras con variedades de Setas, Rabo de Toro y Chipirón

---o---

#### **Burrata**

Queso artesanal italiano de la zona de Puglia, hecho de mozzarella y crema, acompañado con un mix de canónigos, tomate confitado, olivada y chutney

---o---

#### **Carpaccio de Solomillo de Ternera**

Acompañado de hojas de rúcula, virutas de parmesano, piñones tostados y aceite de Yuzu

---o---

#### **Tartar de Salmón**

Marinado en Remolacha y Citricos, con Mango y Vainilla

---o---

#### **Churrasco de Solomillo de Cerdo Ibérico**

A la Parrilla con Patatas Panaderas y Pimientos del Padrón

### POSTRE

(1 plato para cada 4 personas)

**Fondue de Chocolate tradicional**, servida con una diversidad de frutas naturales

**Bebidas:** cerveza (grifo), Agua, Refrescos, Vino de la Casa. La bebida será ilimitada desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres

**32€ por comensal**