

### **Abrimos apetito**

Corte de Jamón Ibérico “a cuchillo”

Mesa de embutidos ibéricos y quesos nacionales e internacionales

Cazuelita de hummus con aguacate y totopos de maíz

Brochetita templada de atún con sandía y sésamo tostado

Tramezzini de wakame, guacamole, sardina ahumada y wasabi

Ya en mesa, empezamos con

Crema de zanahoria, calabacín y fresas, torta de trigo

y cous cous anisado

### **Seguimos con**

Moqueca de Corvina encostrada con leche de coco,

rabanitos, pepino, cilantro y pensamientos

### **Entre platos**

Sorbete de Palito al Ron de Motril y limón del Valle

### **Terminamos con**

Solomillo de ternera al grill con cocktail de setas y hongos salteados

a la salsa de trufa y foie

### **y de Postre**

Esfera de chocolate blanco, mousse de turrón y salsa de chocolate

negro caliente.

### **Bodega**

Agua mineral

Cerveza Alhambra Especial

Refrescos

Vino blanco D.O.P Granada Fontedei Albayda

Vino tinto D.O.P Granada Fontedei Prado Negro

Cava Freixenet Blanc de Blancs

Café e infusiones

### **Fiesta Cotillón “FELIZ 2022”**

Uvas de la suerte y bolsa cotillón

**Barra libre amenizada por DJ/Música en vivo**

Mignardises Navideños

Mini piononos de Santa Fé

Mini Molletitos serranos

Caldito a la Hierbabuena

Chocolate con Churros