

CENA de NOCHEBUENA 2mil11

Menú Tradicional Granadino



*Alquería de
Morayma*

Copa de Bienvenida

Vino, cerveza, manzanilla y refrescos

Canapés y tapas variadas:

Jamón, queso y delicias de dátil

Tostás de queso y morrón

Tartaleta de aguacate

Consomé de faisán al Pedro Ximénez

Primero:

Rape mozárabe con uvas moscatel de la zona sobre papas chaucha

Segundo:

Cochinillo al horno al aroma de limón

con papas Alquería y atadito de espárragos trigueros con jamón serrano

Postre:

Hojaldre mozárabe

relleno de membrillos, manzana caramelizada con canela y crema pastelera

Helado de vainilla

Pan y aperitivo

Café

Vino blanco vigiriega Alquería de Morayma

Vino tinto cosecha 2009 Alquería de Morayma

Anís y dulces navideños

45 € + IVA

CENA de NOCHEVIEJA 2mil11

Menú Fussion

Alquería de Morayma



Copa de Bienvenida
Vino, cerveza, manzanilla y refrescos

Entrantes al centro:

Jamón, lomo y queso de la Alpujarra con almendras saladas
Pastel de Foie de Pato, queso de cabra y mango con reducción Pedro Ximenes
Brochetitas de gambón y rape marinado con verduras de temporada

Ensada templada Morayma

Segundos a elegir:

Paletilla de cordero lechal al horno
con patatas al romero y zanahorias caramelizadas en menta

ó

Solomillo de ternera con langostino en salsa de mostaza dulce

ó

Rodaballo grillé con puré de manzana y langostinos tigre

Postre: Fussion de chocolates

Pan y aperitivo

Café

Vino blanco vigiriega Alquería de Morayma
Vino tinto cosecha 2009 Alquería de Morayma
Cava Brut Nature Barranco Oscuro

Uvas de la suerte

Barra libre (no incluye bebidas reserva)

Música en nuestra sala

65 € + IVA