

# Años Grimaldi

## Primer MENÚ 35.90 por pax

### RACIONES A COMPARTIR

Dúo de jamón y queso curado.

Ensaladilla jerezana al "Buen comer"  
(huevo frito y jamón ibérico).

Pastel de cabracho con salsa tártara y  
mahonesa de tomate.

Croquetas de espinacas y gambas con salsa  
tártara.

Templado de huevos con salteado de gulas,  
jamón ibérico y langostinos al ajillo.

Medallones de solomillo de cerdo al P.X.

### POSTRE

Royal de chocolate blanco y coco con  
helado de vainilla.

## Segundo MENÚ 40.50 por pax

### APERITIVO EN MESA

Dúo de jamón y queso curado.

Tartar de ibérico con emulsión de mostaza  
antigua y garrapiñada de avellana.

Pastel de cabracho con salsa tártara y  
mahonesa de tomate.

Pavia de merluza con salsa tartara y mahonesa  
de piquillo.

Salteado de alcachofas con gambones y  
jamón ibérico.

### PLATO A ELEGIR

Arroz con langostinos.

o

Medallones de solomillo con pure de boniatos  
y salsa de foie de pato.

### POSTRE

Torrija de canela y azúcar rellenas de yema  
tostada y helado de chocolate.

## Tercer MENÚ 45.00 por pax

### APERITIVO EN MESA

Dúo de jamón y queso.

Pastel de ternera retinta sobre cremoso de  
queso de cabra y cebolla caramelizada.

Tartar de salmón ahumado con queso fresco y  
membrillo dulce.

Chicharrones de atún rojo con huevo frito.

Albondigas de corvina con veloute de puerros  
y gambas.

### PLATO A ELEGIR

Lomo de bacalao con salteado de setas  
coreanas.

o

Meloso de ternera sobre parmantier de  
patatat trufada con salsa de vino tinto.

### POSTRE

Pastel de almendras y caramelo con helado  
de arroz con leche.

INFORMACIÓN 956 355 277

COPA BIENVENIDA NO INCLUIDA | Bebida (refresco, agua, cerveza, jerezos, tintos y blancos) incluídas hasta la presentación del postre