

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 garrafiñada 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) incluidas hasta la presentación del postre