

Menú de celebración 4

Aperitivo del Chef

ENTRANTES

Jamón Ibérico con pulpa de tomate sobre tosta de pan
Ensalada de atún rojo con guacamole y huevas de salmón
Langostinos tigrés a la plancha con escamas de sal

PESCADO

Rodaballo al horno con refrito tradicional y timbal de patatas y verduras asadas

Sorbete al gusto (a elegir para todos los comensales por igual
entre Limón, Mandarina y Manzana Verde)

CARNE

Cordero asado a baja temperatura con mix de lechuga

POSTRE (a elegir para todos los comensales por igual)

Pantxineta rellena de nata y/o crema con chocolate caliente

Tarta San Marcos | Tarta Selva Negra | Tarta de bombón con cobertura de oro

Torrija caramelizada con helado artesano | Tarta de manzana | Cremoso de chocolate blanco

Semiesfera de chocolate y naranja | Lingote de chocolate blanco con bizcocho de chocolate

Milhoja rellena al gusto (chocolate, fresa, trufa, crema, nata)

Surtido de panes, agua mineral, vino tinto Crianza Viña Pomal 2014 de Bodegas Bilbaínas, Rosado Señorío de Sarria, Blanco Mesta Verdejo, Lambrusco y Moscato, café, y copa de cava Codorníu Prima Vides incluido

69€

10% IVA incluido / 1º consumición incluida

Reservas en el teléfono 944 328 575 o eventos@hotelgranbilbao.com

Infórmenos en caso de alergia o intolerancia alimentaria

