

MENÚ EVENTOS Nº 2

PARA COMPARTIR

SURTIDO DE IBERICOS Y QUESO VIEJO CON AOVE
DUO DE PATÉS, PERDIZ Y CREMOSO DE IBÉRICO CON MIEL DE CAÑA
MINI-VIERAS RELLENAS DE SU CARNE, MEJILLONES, GRATINADAS CON
PANCO

BROCHETA DE PANCETA CONFITADA, LANGOSTINOS Y TOMATE CHERRYS
CROQUETAS CREMOSAS BOLEADAS, RABO DE TORO
BERENJENAS CRUJIENTES CON SALMOREJO
GAMBAS COCIDAS DE HUELVA

SORBETE DE FRUTOS ROJOS

A ELEGIR

LOMOS DE DORADA CON MUSELINA DE QUISQUILLAS

○

CORDERO ASADO AL HORNO EN SALSA DE AZAFRÁN Y TOMILLO

DE POSTRE....

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y QUESO CON CRUJIENTE DE
CRUMBLE

BODEGA: TINTO DE RIBERA DEL DUERO, VINO BLANCO VERDEJO,
CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

PRECIO 35 € (IVA INCLUIDO) BEBIDA INCLUIDA
RESERVAS: 953 79 61 11 info@hotelrosaledaubeda.com

