



Hotel Cortijo la Reina

MENÚ DE COMUNIÓN / BAUTIZO

Cóctel de Bienvenida al centro de mesa

Quiche Lorraine, Cucharita de mousse de centollo, Tostas de Brandada de bacalao, Queso brie gratinado, Tartaletas de Porra antequerana, Croquetas de jamón, Gambas Orly, Langostinos con Pan Romescu

ENTRANTES:

Elija uno

Vichissoise de puerro y patatas con toque de ahumado
Crema de Verduras con virutas de queso
Ajo Blanco malagueño con daditos de melón y piñones tostados
Ensalada tres quesos con vinagreta de mostaza antigua y uvas
Alcachofas confitadas con anchoas y daditos de zanahoria y calabacín

PARRILLAS:

Elija uno

Carrillera de Ibérico con salsa mozárabe y patatas a lo pobre
Solomillo Ibérico hojaldrado con setas y mostaza acompañado de verduritas salteadas
Solomillo Ibérico con reducción de vino dulce y pastel de patata y bacon
Rulos de lubina rellenos de piperrada de pimientos con puré de patatas ahumado
Darné de salmón sobre lecho de verduritas chinas y salsa de eneldo
Pastel de rape con hojas tiernas a las dos salsas
Bacalao en salsa Idiazábal con espinacas a la catalana (+5,00€)
Solomillo de ternera con salsa bearnesa y patatas del Cortijo(+5,00€)
Magret de pato con compota de frutos secos (+4,00€)

POSTRES

Elija uno

Cortadillo de chocolate con corazón de naranja escarchada
Tarta de chocolate blanco con frambuesas y gelatina de mango
Coulán de chocolate con helado de temporada
Cremoso de queso con coulis de melocotón

Agua mineral, Tinto Ribera Duero o Crianza Rioja, o cerveza o refrescos
Cava
Café moka y atención de dulces
Rioja Reserva o Ribera Duero crianza (+3,00 €)

PRECIO

47,00 € + 7% I.V.A.