

Menú de celebración 3

Aperitivo del Chef

ENTRANTES

Jamón ibérico con pulpa de tomate sobre tosta de pan
Ensalada de langostinos con tartar de aguacate, tomate cherry y trigueros
Crujiente de hongos y piña caramelizada con salsa fina de foie

PESCADO

Lomo de merluza sobre cama de pisto con almejas

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

CARNE

Confit de pato asado con salsa de oporto y pera caramelizada

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

59€

10% IVA incluido

Reservas en el teléfono 944 328 575 o eventos@hotelgranbilbao.com
Infórmenos en caso de alergia o intolerancia alimentaria



@HotelGranBilbao #HotelGranBilbao