

Eventos 2025

Meni 1

Wellington de bacalao, espinacas salteadas y puerros guisados con veloute de Soubisse



Pechuga de Poularda rellena de Langostinos con patata asada y salsa cremosa de trufa y foie



Panna Cotta de mango y chirimoya con gel de pasión y galleta de canela



Bebidas

Vino Tinto Cosecha D.O. Rioja, Cerveza, Refrescos Café de Colombia

Precio: 42.00€ IVA inc.

Meni 2

Tumbet de Merluza, olivada de tomate y albahaca con Glaseado Chorón



Carrillera de Cerdo sobre parmentier de chirivía trufada con vegetales y su jugo Merlot



Vainilla Bourbon con maíz y chocolate especiado con soletilla de plátano y sopita de toffe al curry

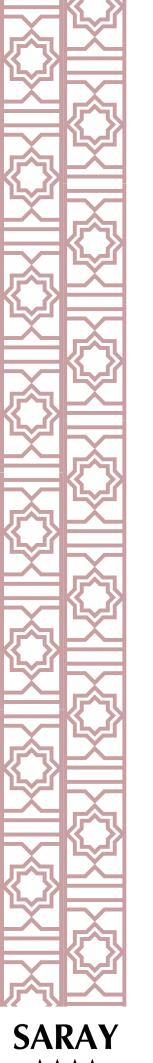
Bebidas

Vino Tinto Cosecha D.O. Rioja, Cerveza, Refrescos



Café de Colombia

Precio: 45.00€ IVA inc.



Eventos 2025

Meni 3

Brotes tiernos con aguacate, salmón marinado y vinagreta de cítricos



Jarrete de Lechón confitado y asado con su jugo lacado de ron y melaza



Bavaresa de Gianduja, vainilla y bizcocho de cacao



Vino Tinto Cosecha D.O. Rioja, Cerveza, Refrescos

Bebidas

Café de Colombia

Precio: 48.00€ IVA inc.

Meni 4

Taco de Bacalao Confitado con Fettuccine de Sepia y Crema Ligera de Puerros en dos Texturas con Emulsión de su Aceite y Puré Ligero de Ajon



Medallones de Solomillo de Lechón en Jugo Mozárabe de Pasas y Piñones



El Chocolate Blanco con Madelen de anís estrellado y zanahoria

Bebidas

Vino Tinto Cosecha D.O. Rioja, Cerveza, Refrescos



Precio: 51.00€ IVA inc.



Eventos 2025

Menú 5

Bocados de Lubina con salteado de choco y alcachofas con su tipo de bilbaína y ajo almendrado



Entrecot Granadino de Lechón de Antaño con compota de peras, queso Alpujarreño y su jugo con zurrapa de pimientos secos



Muselina de higos secos, mermelada de tomate artesana y chocolatada con crujiente de arroz

Bebidas



Vino Tinto Cosecha D.O. Rioja, Cerveza, Refrescos Café de Colombia

Precio: 56.00€ IVA inc.

Meni b

Dorada asada con piperada de frutos secos, trigo verde y coco



Carrillera de Ternera con calabaza guisada al macis y su jugo de moscatel con duendecillo



Frutas de temporada glaseadas al Amaretto y sorbete de piña

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Somontano, Cerveza, Refrescos



Café de Colombia

Precio: 61.00€ IVA inc.





Menú 7

Bísquet anisado de langostinos y chips de Yuca



La Merluza con 5 Verduras Tiernas del Mercado y Chudney de Orejón de Tomates Secos y Chipirones con Piñones en Oliva Lechín



Solomillo Ibérico de Bellota asado con patata machacada al Cebollino y salsa cremosa de Champiñón silvestre y alcaparrones



Chiboust Guanaja de chocolate con soporte Sablé
pera caramelizada y cremosito de hebras de Azafrán
con gelée de frutos rojos

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Somontano, Cerveza, Refrescos



Café de Colombia

Precio: 70.00€ IVA inc.

Menu Vegetariano 1

Brick de Vegetales al Wok con salsa romesco Filete de Seitan con mini parrillada de vegetales y patatas Gofres de espelta y sorbete de Cítricos

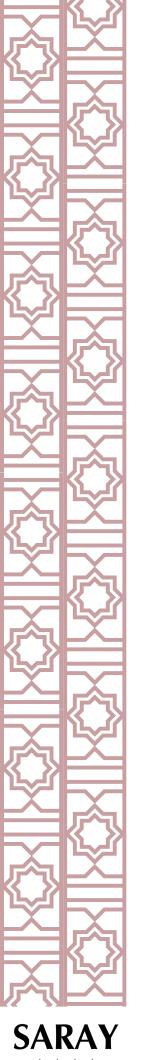
Precio: 42.00€ IVA inc.

Menu Vegetariano 2

Risotto de setas, vegetales y sus chips Hamburguesa de Tofu con mini parrillada y salsa de tomate Ensalada de Frutas de Temporada y sorbete de Piña

Precio: 45.00€ IVA inc.

*Los menús podrán ser adaptados a intolerancias y alergias bajo previa petición



Eventos 2025

Copa de Bienvenida

Duración de 30 minutos

Manzanilla, Rioja, Cerveza y Refrescos Corneto tropical de aguacate, Mango y langostinos Canapé Rulado de Lomo de Orza y emulsión de pate Ibérico Jamón de la Alpujarra, Queso de Guadix Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y mahonesa de mostaza de cassis Pintxo de Falsa albóndiga de Choco, aguacate y Cherry Croqueta de Payoyo y nueces

Suplemento en menú: 10.00€ IVA inc.

Copas Posteriores*

Copas CORTAS: 3.50€ IVA incluido

Copas LARGAS: 7.00€ IVA incluido

* Consulte disponibilidad y condiciones

Contacto

Laura Fernández / Isabel Aguado eventos.saray@hsantos.es 958 050 423 C/ Profesor Enrique Tierno Galván N°4

18006 Granada