



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA MOTRIL
BEACH & BUSINESS HOTEL ****

CENA DE GALA



COPA DE BIENVENIDA

Canutillos de jamón ibérico y huevo hilado.
Hojaldrillos de mousse de salmón y caviar de esturión.
Tosta de brioche con medallón de pulpo de Roca y mahonesa japo.
Mini ensaimada de quisquillas de Motril.
Macaron de crema de mango y piñones.
Turbante de anchoa y guacamole coronadas con tartar de quisquilla.

APERITIVO

Tronquito marinero de gamba Roja regada con bechamel trufada.

ENTRANTE

Crema Real de Bogavante y crocanti de nueces.

PRIMER PLATO

Encostrado de corvina sobre salsa holandesa y aromas de ostras gallegas.

SORBETE

Espuma helada de manzana.

SEGUNDO PLATO

Tournedó de solomillo de ternera Pajuna, sobre nido de boniato trufado, regado en salsa Bordelesa.

POSTRE

Tentación de pistacho

BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza nacional.
VB Blanco Melior Matarromera D.O. Rueda
VT Tinto Melior Matarromera D.O. Ribera del Duero
Freixenet Blanc de Blacs Brut Nature

RECENA

Caldo de navidad / Medias noches / Saladitos / Churros con chocolate

Barra libre

PRECIO POR ADULTO: 160,00 € (IVA incluido)



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA MOTRIL
BEACH & BUSINESS HOTEL ****

hoteleselba.com

MENÚ INFANTIL



ENTRANTE

Selección de ibéricos con piruleta de queso.

PRIMER PLATO

Caldito de gallina con taquitos de jamón.

SEGUNDO PLATO

Pechuguitas Villaroy sobre cama de patata.

POSTRE

Delicia de chocolate en tres texturas sobre caramelo y frutos rojos.

BEBIDA

Agua Mineral.
Refrescos y zumos.

PRECIO POR NIÑO: 70,00 € (IVA incluido)

Elba Motril

Beach & Business Hotel



GRANADA