



HOTEL
ALHAMBRA PALACE
- DESDE 1910 -
★★★★★

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del día

Aperitivo del día Acompañado de Variedad de Pan, Mantequilla y Aceite de Oliva Virgen.
(AGUA MINERAL, CERVEZA O FINO)

Foie, Higos, Queso y Trufa

Micuit de Pato, Higos Confitados, Compota de Higo Negro, Queso Fresco y Trufa.
(VALVERÁN "20 MANZANAS" SIDRA DE HIELO -CONSEJO DE SARRIEGO- ASTURIAS)

Crema de Calabaza, Coco, Curry y Lima

Crema de Calabaza con Toques de Coco, Curry, Lima y Acompañada de Chip de Verdura.
(BLANEO CHARDONNAY D.O. NAVARRA)

Lubina y la Huerta

Lomo de Lubina Asada con su Piel Crujiente y Verduras de Temporada.
(BLANEO CHARDONNAY D.O. NAVARRA)

Paletilla de Cordero Lechal

Paletilla Deshuesada y Cocinada a Baja Temperatura con Reducción de sus Jugos, Crumble Andaluz y Yogurt Cítrico.
(MURUA VS, VENDIMIA SELECCIONADA D.O. Ca.RIOJA)

La Pera Limonera

Tramantojo de Pera Confitada y Mouse de Caramelo Toffe, Piel de Chocolate y Vainilla, sobre Tierra de Oreo.
(PEDRO XIMÉNEZ FERNÁNDEZ DOBLAS -CÓRDOBA-)

Precio 130 € IVA Incluido

Plaza Arquitecto García de Paredes, 1 18009 GRANADA – (ESPAÑA)

* Tel. 958 221 468

E-mail: reservas@hotelalhambrapalace.com <http://www.hotelalhambrapalace.com>