

Menú Comunión 2024 Op / 4

DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

APERITIVOS

Lomo de orza artesano con pimientos confitados y alioli suave
Blinis de crema de queso manchego con salmón ahumado y huevas
Bombón de foie, almendras y frambuesa "La Bastida"

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de ibéricos con torta del casar y pan tostado
Flor de alcachofa a la plancha, huevo de codorniz y espuma de micuit de oca
Gambas alistadas y langostinos cocidos con 2 salsas

PRIMERO

Crema de Bogavante con Croutons

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rodaballo al horno con mousseline de ajo y verduras
Cabrito lechal asado a nuestro estilo con panaderas
Entrecot de buey con panaderas

POSTRES

Sorbete de coco con batida de piña
Tarta con crema ligera de limón, bizcocho de almendra y merengue soflamado (Personalizada)

Incluye : Pan , Agua Mineral & Vino De La Casa & Café, licor y cava

Precio : 75,00 €/persona (IVA incluido)

Nuestro Restaurante es sostenible porque utiliza alimentos locales y recursos respetuosos con el medio ambiente y la alimentación , garantizando la calidad , trazabilidad , transparencia , compromiso y excelencia de toda su gestión , nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*** HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA***

reservas@hotellabastida.com

CALLE TEMPRANILLO Nº-2

Tfno.: 925 28 10 17

www.hotellabastida.com