



ЛА ЭСПЕРАНСА ГРАНАДА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Основанное на традиционных сельскохозяйственных блюдах для праздников в Испании, с использованием сезонных ингредиентов из региона и вдохновленное глубокой культурой Гранады



TABLA DE JAMON Y QUESO DE ALPUJARRAS

Дегустация ветчины и сыров из близлежащих гор Альпухаррас, Дикого Запада Испании.

SALMOREJO DE VALLE DE LECRIN CON FRUTAS DEL BOSQUE

Старомодный холодный суп Андалусии из ягодной смеси и редкие помидоры, которые можно найти только в долине Лекрин

PULPO A LA BRASA CON PINONES Y CHAMPIGNONES SALTEADOS

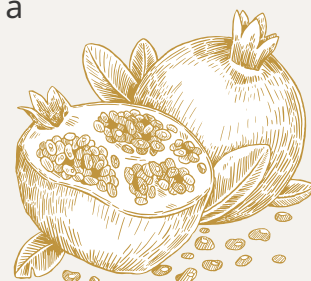
Осьминог на гриле, свежевывловленный от Коста Тропикаль всего в 20 минутах езды, подается с солеными грибами и сезонными овощами

TRENTAS DE SOLOMILLO A LA NARANJA CON PATATAS NOISET

Тендерлойн заплетенный и запеченный на гриле, подается с соусом из апельсинов из Лекринской долины и картофельной нуазеттой.
Специальность шеф-повара.

TARTA DE QUESO CASERA DE ALPUJARRAS

Чизкейк по рецепту бабушки, приготовленный свежим в тот же день, с использованием сыра из гор Альпухаррас.





ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ В ЛА ЭСПЕРАНСА ГРАНАДА

На основе традиционных праздничных блюд с фермы на стол в Испании. использование сезонных ингредиентов из региона и вдохновлен глубокой культурой Гранады



PIPIRRANA DE PULPO CON MEJILLONES DEL CANTABRICO

Салат из осьминога со свежими мидиями из Кантабрии

LINGOTE DE SALMON CON SALSA DE CARABINEROS Y TOMATE GRATEN

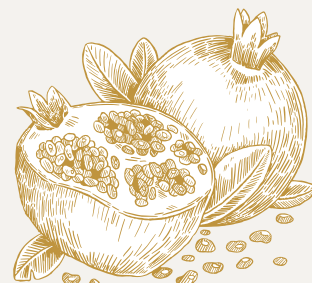
Кусочек лосося с соусом из креветочной эссенции
и гратен из помидоров

SUPREMA DE POLLO DE CORRAL CON RELLENA DE JAMON Y BERENJENA CON COUSCOUS GRANADINO

Высшая курица свободного выгула из долины Лекрин
фаршированные ветчиной и баклажанами
и подается с кускусом по-гранадски
Специализация шеф-повара

TOCINO DEL CIELO CON SORBETE DE MANDARIN Y BRANDY DE ARMAGNAC

Традиционный испанский флан подается с
сорбет из мандаринов
с добавлением бренди арманьяка





ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ В ЛА ЭСПЕРАНСА ГРАНАДА

На основе традиционных праздничных блюд с фермы на стол в Испании. использование сезонных ингредиентов из региона и вдохновлен глубокой культурой Гранады



TATAKI DE ATUN CON MANZANA, REINETA Y AGUACATE GRANADINO

Тунцовый тартар с ломтиками яблока и специально приправленным свежим авокадо из Гранады.

CALAMARES FRITOS CON ARROZ SALTEADOS

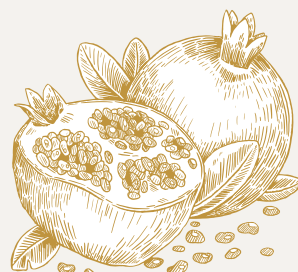
Жареные кольца свежих кальмаров, подаваемые с особым рисом, приправленным морской солью.

SECRETO IBERICO ALINADO CON HIERBAS DELMONTE A LA PARILLA Y PATATAS CON MOJO PICON

Жареная свинина Иберико, подаваемая с секретным соусом и кусочками картофеля.
Специальность шеф-повара.

VOLCANO DE CHOCOLATE DE PAMPANEIRA CON HELADO DE LECHE RIZADA DE MOTRIL

Шоколадный вулкан из деревни Пампанейра в горах Альпухаррас, подается с мороженым из богатого молока, специальностью из близкого прибрежного города Мотриль.





ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ В ЛА ЭСПЕРАНСА ГРАНАДА

На основе традиционных праздничных блюд с фермы на стол в Испании. использование сезонных ингредиентов из региона и вдохновлен глубокой культурой Гранады



ENSALADA DE AMIENTOS A LA ANDALUZA CON MELVA AL PIMENTON DEL VALLE DE LECRIN

Андалусский салат в стиле мяса и тунца с органическими перцами из долины.

BACALAO CON SALSA ROTENA

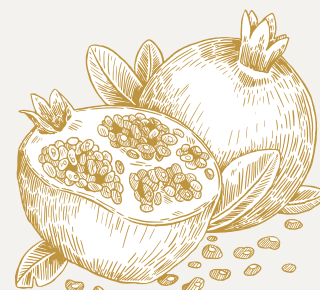
Треска, подаваемая с соусом из пюре овощей, происходящих из города Рота недалеко от Кадиса. Специальность шеф-повара.

MEDALLON DE SOLOMILLO CON SALSA ROSSINI Y PIMIENTOS ESCALIBAROS

Медальон из говяжьего филе, подаваемый с соусом из мадейры и сушеными перцами.

CREMA TOSTADA CON FRUTAS DE LA ESTACION DEL VALLE DE LECRIN

Десерт из поджаренной сливочной массы с сезонными фруктами из долины Лекрин.





ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ В ЛА ЭСПЕРАНСА ГРАНАДА

На основе традиционных праздничных блюд с фермы на стол в Испании. использование сезонных ингредиентов из региона и вдохновлен глубокой культурой Гранады



SALMOREJO DEL VALLE DE LECRIN

Холодный суп, приготовленный с использованием свежих помидоров из наших садов и близлежащих ферм.

BACALAO CON JUDIAS VERDES Y GRATEN DE ALIOLI

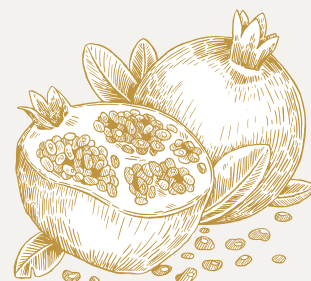
Треска с зелеными бобами и подпеченным айоли.
Специальность шеф-повара.

COCHINILLO EN LINGOTE CON PIONONO DE PATATA

Лингот из поросенка, подаваемый с картофельным пюре в стиле Гранады.

MIGUELITO RELLENO DE CREMA CHOCOLATE 80% DE ALPUJARRAS

Испанский слоеный пирог в стиле Андалусии, наполненный темным шоколадом из деревни в горах Альпухаррас.





ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ В ЛА ЭСПЕРАНСА ГРАНАДА

На основе традиционных праздничных блюд с фермы на стол в Испании. использование сезонных ингредиентов из региона и вдохновлен глубокой культурой Гранады



ENSALADA DE GARBANZOS CON CAMARONES, ESCAROLA Y AGUACATE

Салат с бобами и креветками, с эндивией и авокадо.

LANGOSTINO DE SAN LUCAR CON SALSA TROPICAL

Свежие креветки с побережья Сан-Лукар, подаваемые с тропическим соусом.

TRENZA DE SOLOMILLO CON HABITAS Y CUSCU

Семга, заплетенная с бобы и кускусом.
Специальность шеф-повара.

TARTA FLAN DE PIÑA DE COSTA TROPICAL

Флановый пирог с ананасами от близлежащего тропического побережья Андалусии

