

# Menú de celebración 1

## Aperitivo del Chef

### ENTRANTES

Jamón ibérico con pulpa de tomate sobre tоста de pan  
Ensalada de txangurro con laminas de bacalao, pimientos rojos  
asados y vinagreta de pil pil  
Langostinos tigres a la plancha con escamas de sal

### PESCADO

Lomo de dorada asada con refrito de ajos y verduras salteadas  
Sorbete al gusto (a elegir para todos los comensales por igual  
entre Limón, Mandarina y Manzana Verde)

### CARNE

Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto trigueros y puré de apio

### POSTRE (a elegir para todos los comensales por igual)

Pantxineta rellena de nata y/o crema con chocolate caliente  
Tarta San Marcos | Tarta Selva Negra | Tarta de bombón con cobertura de oro  
Torrija caramelizada con helado artesano | Tarta de manzana | Cremoso de chocolate blanco  
Semiesfera de chocolate y naranja | Lingote de chocolate blanco con bizcocho de chocolate  
Milhoja rellena al gusto (chocolate, fresa, trufa, crema, nata)

Surtido de panes, agua mineral, vino tinto Crianza Viña Pomal 2014 de Bodegas Bilbaínas, Rosado Señorío de Sarria, Blanco Mesta Verdejo, Lambrusco y Moscato, café, y copa de cava Codorníu Prima Vides incluido

**49€**

10% IVA incluido

Reservas en el teléfono 944 328 575 o [eventos@hotelgranbilbao.com](mailto:eventos@hotelgranbilbao.com)  
Infórmenos en caso de alergia o intolerancia alimentaria



@HotelGranBilbao #HotelGranBilbao