

# MENÚ COMUNIÓN 2020 opción 3

## APERITIVOS EN MESA

*Crema de atún y mejillones con huevo de codorniz*

*Lomo de orza artesano con pimientos confitados y alioli suave*

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

*Surtido de ibéricos con queso manchego puro de oveja*

*Salpicón de rape, pulpo, gamba roja y alcachofas baby con vinagreta de jerez*

*Setas empanadas con panko rellenas de jamón sobre salmorejo templado*

## PRIMERO

*Crema de cangrejos con picadillo de gambas y picatostes*

## SEGUNDO (a elegir)

*Rodaballo al horno con langostinos al ajillo y verduras*

*Solomillo de buey a la plancha, crujiente de bacón y salsa de oporto*

## POSTRE

*Sorbete de limón al marc de champagne*

*Tarta de zanahorias (Personalizada)*

*Café, licor y cava*

## BODEGA

*Agua mineral Vino blanco y tinto de la casa*

**Precio: 55€ IVA incluido**

*\*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



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**HOTEL LA BASTIDA\*\*\***

Tfno.: 925 28 10 17 /687 56 86 76

[www.hotellabastida.com](http://www.hotellabastida.com)