

# 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



\*\*\* HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA \*\*\*  
reservas@hotellabastida.com  
CALLE TEMPRANILLO Nº-2  
Tfno.: 925 28 10 17  
[www.hotellabastida.com](http://www.hotellabastida.com)