



AGH

Menú

ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA

ESPAÑA (+34) 928 800 000
EVENTOS@ARRECIFEHOTELES.COM
WWW.AGHOTELSPA.COM



APERITIVO

Royale de foie sobre pan brioche, gel de cebolla al balsámico, bresaola y polvo de pistachos.



ENTRANTE

Crema tibia de puerro y coco, acompañada de langostinos al vapor, salmón marinado, gel de mango thai y hierbas aciduladas.



PESCADO

Lubina al horno reposada sobre ñoquis de remolacha salteados con espinaca, cremoso de coliflor tostada y beurre blanc aterciopelada con huevas de arenque ahumado y matices herbáceos.



SORBETE

Hierbabuena, lima y miel.



CARNE

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa, milhojas de papa y panceta, toffe de cebolla y jugo concentrado al estilo bourguignonne.



POSTRE

Pastel cremoso de chocolate, crema helada de caramelo salado, laminas crocantes de cacao y frutos secos.



BEBIDAS

*Pampano (D.O Rueda)
Arnegui Crianza (D.O Rioja)
Agua, refresco y cerveza*

60€

65€

Con consumición en fiesta

Fiesta en **La Buena Vida**



AGH

Menü Vegetariano

ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA

ESPAÑA (+34) 928 800 000
EVENTOS@ARRECIFEHOTELES.COM
WWW.AGHOTELSPA.COM



APERITIVO

Royal de remolacha sobre tosta de pan brioche, virutas de queso de cabra, néctar de frutos rojos y pistachos.



ENTRANTE

Crema tibia de puerro y coco, de verduritas encurtidas, gel de mango thai y hierbas aciduladas.



PRINCIPAL

Calabacín soasado, sobre pipian de pipas de calabaza, curry verde y brotes tiernos.



SORBETE

Hierbabuena, lima y miel.



SEGUNDO

Coliflor al horno, sobre cremoso de almendra y miso, toffee de cebolla y jugo de cebolla tostada



POSTRE

Pastel cremoso de chocolate, crema helada de caramelo salado, laminas crocantes de cacao y frutos secos.



BEBIDAS

*Pampano (D.O Rueda)
Arnegui Crianza (D.O Rioja)
Agua, refresco y cerveza*

60€

65€

Con una consumición en fiesta

Fiesta en **La Buena Vida**