

SEDA
Club

MENÚS ESPECIALES
Navidad



HIDDEN
AWAY
HOTELS





MENÚ

Bronce

Aperitivos para compartir...

Mousse de Pato con Mermelada de Higos

Croquetas de Gambas al Ajillo

Pastela Moruna de Pollo y Cordero

Platos principales

Lomo de Bacalao Confitado con Verduritas Thai

 Sorbete de Caqui

Ravioli de Rabo de Toro con Jugo de Trufa y Shimeji
Salteada

Momento dulce del menú...

Crema de Baileys, Dados de Brownie y Helado de Vainilla

Bodega

CAVA, VERMUT GARAGE, MUÑANA 3 CEPAS, CONTRAPUNTO

60 € /persona

IVA incluido

MENÚ

Plata

Aperitivos para compartir...

Mousse de Pato con Mermelada de Higos

Croquetas de Rabo de Toro

Alcachofa a la Brasa con Cobertura de Queso de Cabra

Mini Croissant Relleno de Pollo Braseado y Salsa César

Platos principales

Lomo de Merluza al Horno con Tallarines de Calabacin,
Almejas y Patata Risolada



Sorbete de Mango

Solomillo de Ternera con Patatas Puente Nuevo y
Pimentitos del Padrón

Momento dulce del menú...

Tarta de Queso Casera

Bodega

VERMUT GARAGE, 10 DIAS DE MARZO, MUÑANA 3 CEPAS, CAVA

70 € /persona

IVA incluido

MENÚ

Oro

Aperitivos a compartir...

Endivias con Tartar de Aguacate, Langostino y Salsa de Yogur y Amapola

Buñuelos de Bacalao con Ali Oli de Tinta de Calamar

Blinis con Tartar de Atún y Huevo de Codorniz

Sándwich de Pato Pekin en Tempura con Salsa Hoisin

Platos principales

Poupietas de Lubina Rellenas de Cebolleta, Patata y Langostinos con Bullabesa de Mejillones

 Sorbete de Kiwi

Bondiola de Cerdo San Pascual con Patatas Revolconas al Toque de Manteca Colorá

Momento dulce del menú...

Tarta de Limón y Merengue

Bodega

CAVA, VERMÚT DE GARAGE, CONTRAPUNTO, VALTRAVIESO

75 € /persona

IVA incluido



VIVE LA NAVIDAD
con el mejor de los caprichos

MENÚ *Ensueño Navideño*

25 de diciembre

Entrantes

Royal de Foie Grass

Albóndiga de Cordero Segureño Guisada al Estragón y
Sashimi de Vieiras

Tartar de Quisquilla, Manzana Ácida, Caviar Malossol y Ajo Blanco

Mejillones Café de Paris

Caldo de mar

Bisque de Carabineros, Tartar de Vieira y Crujiente de Verduras

Plato principal

Presa Ibérica a Baja Temperatura con “guiso” de Patatas y
Zanahoria al Ajillo

Pastre

Pastel de Chocolate con Namelaka y Glaseado Rocher

Badega

CAVA, VERMUT GARAGE, CONTRAPUNTO, VALTRAVIESO, LAURA MOSCATEL

65 € /persona

IVA incluido



DESPIDE EL AÑO

como nunca habías imaginado

31 de diciembre

MENÚ *Festín de fin de año*

Entrantes

Canelón de Wontón Relleno de Steak Tartar y Nieve de Foie
Tartaleta de Lomo en Orza con su Propio Jugo Ostra al Natural
Ensaladilla de Buey de Mar y Aguacate a la Brasa
Tiradito Quisquilla de Motril con Caviar de Riofrío

Plato principal

Salmón Wellington con Espinacas a la Crema y Salsa Tártara



Sorbete de Chirimoya



Jarrete de Cordero al Horno acompañado de Membrillo
Confitado y Pesto de Hierbas Frescas

Postre

Tarta Red Velvet de Remolacha con Helado de Mascarpone
Uvas de la Suerte y Copa de Champán André Clouet Grand Réserve
Surtido de Turrone y Bombones

Badega

CAVA, MANZANILLA EN RAMA, ALTÚN ALBIKER, 10 DIAS DE MARZO

150 € /persona

IWA incluido

Directrices

El precio del menú es por persona, y deberá servirse a mesa completa.

Hay opciones de platos para intolerancias o alergias alimenticias.
También disponemos de menús infantiles.

Asignación de mesas será por orden de reserva y bajo la recomendación del personal responsable.

Se solicitarán depósitos para la formalización de reservas.

Menús Especiales para el día 25/12 (Navidad) y para 31/12 (Fin de Año) sólo se trabajará la opción de menú, no habrá servicio de carta.

Horario Menú Fin de Año. La cena dará comienzo a la misma hora para todos los comensales. Comienzo servicio a las 21'00 Hrs. Para las 23'30 Hrs despediremos el servicio de cena a la espera de las doce campanadas, con una copa de champán, uvas de la suerte y surtido de turrone y bombones.

Dress code: Media etiqueta.





THE
SECRET
ART OF
LIVING



HIDDEN AWAY IN GRANADA