

EXPERIENCIA
SUPERIOR
CATALONIA REINA VICTORIA

APERITIVO

Croqueta casera y montadito de jamón Ibérico.

ENTRANTES

Surtido de tomates con queso de cabra fresco de Málaga, aceitunas negras cacereñas y aceite de albahaca.

o

Selección de quesos de cabra Payoya con mermelada de aceite de oliva virgen extra.

PRINCIPAL

Presa Ibérica de bellota ahumada, patatas parmentiere especiada y salsa de vino fino aromatizada.

o

Salmón al horno acompañado de ratatouille y mayonesa de alcaparras.

POSTRE

Gianduja con núcleo de crema de chocolate y frutos secos caramelizados.

BEBIDAS

Botella de vino blanco o tinto D.O: Sierras de Málaga/Ronda



EXPERIENCE
SUPERIOR
CATALONIA REINA VICTORIA

APPETIZERS

Homemade croquettes and montadito with iberian ham.

STARTER

Assortment of tomatoes with fresh goat cheese from Málaga, cacereñas black olives and basil oil

or

Selection of Payoya goat cheeses (Andazul, smoked cured and matured) with extra virgin olive oil jam

MAIN COURSE

Iberian pork smoked with grapevine firewood,spiced parmine potatoes and an aromatised fine wine sauce

or

Oven roasted salmon accompanied with ratatouille caper mayonnaise

DESSERT

“Gianduja” chocolate cylinder filled with chocolate cream and caramel nuts

DRINKS

Bottle of white wine or red wine
D.O. Sierras de Málaga/Ronda

