

San Ginés.

42€ por persona (incluido IGIC)



MENÚ ESPECIAL SAN GINÉS - 25/08/2019

Espuma de caldo de trigo y virutas de cochino negro. | Foam of wheat broth and shavings of black pork. | *Weizenbrüheschaum mit Spänen vom schwarzen Schwein.* 🌾

Ensalada de langostinos y mango con refrescante vinagreta cítrica. | Salad of King prawns and mango with a refreshing vinaigrette of citrus fruits. | *Garnelen- und Mangosalat mit erfrischender Zitrufrucht-Vinaigrette.* 🦐

Dados de atún rojo al marmitako. | Cubes of red tuna fish marmitako. | *Roter thun marmitako in würfeln.* 🐟

Sorbete de papaya y gel de tamarindo. | Sorbet of papaya and jelly of tamarind. | *Papaya-und Taramindengelee-Sorbet.*

Lomo alto de angus con menestra de verduras asadas y gremolata de albahaca. | High loin of Angus with Minestra of roasted vegetables and gremolata of basil. | *Hohe Lende von Angus mit geröstetem Gemüse Minestra und Basilikum-Gremolata.* 🌾 🥚 🍄

Toque dulce a la batata. | Sweet touch of sweet potato. | *Hauch Süßes aus Süßkartoffeln.* 🍠



Vino blanco Vega de yuco, vino tinto Portia Crianza, agua mineral y café. | Vega de yuco white wine, Portia Crianza red wine, mineral water and coffee. | *Weißwein Vega de Yuco, Rotwein Portia Crianza, Mineralwasser und Kaffee.*

* Menú San Ginés 2019.

Altamaf
RESTAURANTE

AGH

ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****
España · t. (+34) 928 800 000 · info@arrecifehoteles.com · www.aghotelspa.com

San Ginés.