

botánico  menú 31 diciembre

# findeañó31dic202121h

## APERITIVO

Crujiente de arroz y jamón de pato ahumado  
Con naranja, canela y jengibre.

## PLATOS

Causa limeña de langostinos  
Con puré de patatas, mango, aguacate y mayonesa de pimentón.

Lubina con verduras y salsa cítrica  
Lomo de lubina asado a baja temperatura relleno de calabaza, pimiento rojo y apionabo.

Presa ibérica con gratin dauphinois  
Con salsa de setas y vino dulce.

## POSTRE

Tarta de chocolate y almendras con crema de Baileys  
Con helado de caramelo a la sal.

Vino tinto Luis Cañas Rioja crianza.  
Vino blanco Viñas del Vero Somontano chardonnay.  
Cervezas, refrescos.

Café o infusión  
Uvas de la suerte  
Copa de cava Castillo Perelada Brut Reserva

Después de las uvas, **fiesta fin de año**. Entrada libre con aforo limitado.

**70 euros** (iva incluido).  
Pago por adelantado.  
Únicamente con reserva previa. Se aconseja reservar con la máxima antelación.  
Se pueden hacer cambios o variaciones solicitándolo con antelación.

Botánico Café, calle Málaga 3, 18001 Granada  
T. 958 271 598 [botanicocafe.es](http://botanicocafe.es)

menús especiales  botánico