

findeañó31dic202221h

APERITIVO

Brioche rellena de foie
Tosta de confitura de tomate con anchoa 00
Taco de cochinita pibil

PLATOS

Berenjenas con humus, granada y yogur especiado
Berenjenas a la plancha marinadas con harissa.
Con humus de garbanzos, granada y salsa de yogur con lima y jengibre.

Corvina con bagna cauda de cacahuete
Corvina a la plancha con salsa de nata, anchoa, ajo, aceite de oliva virgen y crema de cacahuete.
Con guarnición de hinojo, cebolla morada y zanahorias asadas.

Solomillo con bearnesa
Solomillo de ternera a la plancha con bearnesa: salsa emulsionada con mantequilla y yema de huevo, estragón fresco, chalotas y vino blanco.
Con guarnición de gratin dauphinois.

POSTRE

Red Velvet
Tarta de chocolate con crema de queso.

BODEGA

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

75 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