MENÚ

DOMINGO DE RAMOS

2026

HOTEL HUERTO DEL CURA

MENÚ 2026

DOMINGO DE RAMOS

ENTRANTES A COMPARTIR

Timbal de aguacate, remolacha y atún rojo, con gazpachuelo de eneldo
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Vieiras emparrilladas con pisto de tomates secos al gratén de kimchi
Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa tártara
Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufa

PRINCIPAL A ELEGIR

58 €
Arroz de rape, alcachofas y cigalas
Arroz meloso de presa ibérica, boletus y ajos tiernos al romero

62 €
Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína
Lomo de Angus, con raviolis de setas y foie, crema de cebolla asada y salsa de curry

POSTRE

Crocanti de vainilla, con tulipa de helado de fruta de la pasión

BODEGA

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

HOTEL HUERTO DEL CURA