



スペイン料理の美食メニューの例

スペイン南部の伝統的なお祝いの食事に基づいて、私たちのプライベートシェフは、地元で調達された季節の食材とインスピレーションを得た技術を使用していますグラナダの深い文化によって。

Salmorejos de Frutas del Bosque

スペイン南部の昔ながらのトマトスープ、
地元の山からのミックスベリーと。

Ensalada de Garbanzos con Langostino, Escarola y Aguacate

地域の豆とモトリルの海のエビのサラダ、30分。
これは私たちの庭からのエンダイブとアボカドと混合されています。

Pulpo a la Brasa con Pinones y Champignones Salteados

コスタトロピカルで焼いたタコ、
きのこ旬の野菜をグラナダ風に味付け

Puntillas de Solomillo a la Naranja con Patatas Noiset

スペイン産赤身牛肉のやわらかいスライスに、
スペイン南部のオレンジとクリーミーなジャガイモのタルト

Miguelitos

伝統的なスペインのパイ生地ですべて
ダークチョコレートクリーム

Coffee or tea

コーヒーまたはお茶