

MR MELIÁ ROYAL TANAU BOUTIQUE HOTEL

Nuestro Chef Javier Lobatón les da la Bienvenida con unos Deliciosos Aperitivos.

Para empezar

- MR* Jamón Ibérico de Bellota al Corte con su Picada de Tomate Raf y Oliva Virgen
- MR* Huevos de Campo Estrellados con Cebolleta Fresca y Jamón Ibérico
- MR* Carpaccio de Boletus, Lascas de Grana Pagano y Pesto suave de Albahaca
- MR* Salmón Noruego de Rebate Marinado en Casa
- MR* Tartar de Lomo de Atún Rojo Macerado según la Receta de Nuestro Chef
- MR* Nuestro Royal Steak Tartar
- MR* Timbal de Queso de Cabra, Foie y Manzana Caramelizada
- MR* **Yhi** Ensalada de Brotes Tiernos, Tacos de Idiazabal y Perlas de Melón

Platos de Cuchara

- MR* Sopa de Ajo con Jamón, Setas y Yema Escalfada
- MR* Sopa de Cebolla Granitada con Queso Emmental
- MR* **Yhi** Crema suave de Calabacín y Láminas de Parmesano
- MR* Escudella al Modo Tradicional
- MR* Judías Blancas Guisadas con Almejas

GR MELIÁ ROYAL TANAU BOUTIQUE HOTEL

Del Mar

- GR* **Yhi** Lomo de Lubina Salvaje Asada, con salteado de Pasta fresca al Nero, sobre Mar de Guisantes con un toque de Albahaca.
- GR* Bacalao en Costra de Ajo con una Cama de Espinacas frescas Salteadas con Pasas y Piñones.
- GR* Medallón de Rape y Carabinero con Manto de Hortalizas Escalibadas y Salsa Romescu
- GR* Roll de Salmón y Verduras Confitadas sobre Crema de Espárragos Trigueros y Glaseado de Estragón

De la Montaña

- GR* Picada de Solomillo Ibérico, Boletus y Queso Ahumado completado con Puré de Patatas y Salsa Mostaza Antigua
- GR* Pechuga de Pato Asada con Miel y Canela, acompañada de Saquito de Chutney de Mango y Salsa de Naranja
- GR* Lomo de Cordero Asado al Horno Crujiente y Macerado con Hierbas Mediterráneas
- GR* Solomillo de Ternera Emparrillado y Aderezado con Salsa Bordelesa cubierto con un Medallón de Foie
- GR* Noisette de Ciervo Montañés Aromatizado con una fina Salsa de Oporto y Frutos del Bosque

Dulces Sugerencias de Paco Torreblanca