

P.V.P. 32€

MENÚ “ALHAMBRA NAZARÍ” 2024

Ven a saborear una variedad de platos realizados con las recetas de la época de los Reyes Nazaríes en un restaurante con historia y rodeado de los maravillosos Jardines de la Alhambra.

APERITIVO INDIVIDUAL

Mini Pastela Nazarí
(Deliciosa pastela de cordero enrollada)

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada Garnatí
(Ensalada de espinacas frescas, queso, pasas y vinagreta de tomate)

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE UNA DE ESTAS 3 OPCIONES

Pollo al estilo Nazarí
(Medallones de pollo relleno con verduras y frutos secos, almendras y salsa de miel con guarnición de arroz con verduras)

Cordero del Visir
(Pierna de cordero horneada y especiada (sin hueso) acompañada de migas, pimientos del padrón y crema de yogur)

Salmón Iskabay Almorí
(Salmón en escabeche templado y verduras encurtidas)

POSTRE

Crema Andalusí con Miel de Caña

***El menú irá acompañado de las mejores bebidas de Granada.**

MENÚ INCLUYE: 2 bebidas por persona a elegir entre; 1 copa de vino Rey Zagal blanco o tinto, o 1 copa de cerveza Alhambra especial, o 1 refresco, o agua mineral Lanjarón de Sierra Nevada + 1 café o té moruno.