

*MENU
PARA
COMUNIONES*

Miguel de Carrantes

Hotel Restaurante

Miguel de Cervantes

Hotel Restaurante

APERITIVO

Gazpacho andaluz

ENTRANTES

Ensalada César del Hostal

Saquito de espinacas, vieiras y gambas

PESCADO

Bacalao rebozado con pisto casero

CARNE

Medallón de ternera con salsa de champiñón

POSTRE

Tarta de mango y queso fresco

BODEGA

D.O. Rueda Marqués de Riscal '16

D.O. Ribera Lagar de Isilla '15

45 €

Servido con pan, agua y bodega. IVA incluido.



www.hcervantes.es



Miguel de Cervantes

Hotel Restaurante

APERITIVO

Ajo blanco malagueño

ENTRANTES

Ensalada de caballa escabechada con cítricos y frutos secos

Canelón de rabo de toro

PESCADO

Merluza ondarresa

CARNE

Solomillo de vaca a la parrilla

POSTRE

Costrada alcaláina con helado de nata

BODEGA

D.O. Rueda Marqués de Riscal '16

D.O. Ribera Lagar de Isilla '15

60 €

Servido con pan, agua y bodega. IVA incluido.



www.hcervantes.es



Miguel de Cervantes

Hotel Restaurante

APERITIVO

Salpicón de pulpo y langostino

ENTRANTE

Paleta ibérica 100€ con tomate natural

Ensalada de presa ibérica, tomate seco y crudites

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina rellena de gambas en salsa de cava

Paletilla de cordero lechal asada

POSTRE

Tarta de chocolate 70% y mandarina

BODEGA

D.O. Rueda Marqués de Riscal '16

D.O. Ribera Lagar de Isilla '15

70 €

Servido con pan, agua y bodega. IVA incluido.



www.hcervantes.es

