

RESERVAS

www.eltemplodelflamenco.com

eltemplodelflamenco@gmail.com

654 373 136 – 622 500 052

El
Templo
del
Flamenco

Menú de Navidad 2024

Entrantes

Berenjenas a la miel

(bastoncitos de berenjena rebozados y bañados con miel de caña de azúcar)

Selección surtida para untar

(paté de pato a las finas hierbas, crema de queso fresco al toque de roquefort con nueces y mermelada de pimientos asados, sobrasada ibérica con miel de romero)

Ensalada

(base de canónigos, tomates cherry, nueces, pasas, atún, queso de cabra, cebolla frita, aliñada con vinagreta de miel tropical)

Principal

(a elegir)

Rollo de lomo ibérico acompañado de puré de patata con un toque de aceite de pistacho

(salsa con carne de ternera picada, zanahoria, patata, manzana, cebolla dulce, pimiento rojo y verde, uvas, pasas, ciruelas deshidratadas y piñones)

o

Bacalao albaiciner acompañado con salsa de tomate natural y patatas à la boulangère

Postre

Natillas caseras de la abuela albaiciner

55€ Toda la bebida incluida durante la cena
(pax) (vino, cerveza, sangría, refresco o agua)

60€ Menú 55€ + 1 copa
(pax)

Andalucía



GRANADA
2014
PREMIOS
MASTER
OF THE YEAR



TURISMO
CIUDAD DE
GRANADA



GRANADA
Comunidad de Turismo



AYUNTAMIENTO DE GRANADA