



RESTAURANTE

Menú de Carnaval
...4, 5, 6 y 7 de Marzo.

“CANAPÉ”

Corneto de gueldes al diablo.

“FANTASÍA DE PIÑA TROPICAL”

Carpaccio de piña tropical isleña con cóctel de langostinos, miel de palma y sal de mosto.

“TROMPETAS DE CARNAVAL”

Hojaldre relleno de setas trompetas negras con muselina de pollo de corral y trufa.

“LA PIÑATA.”

Tomate canario a baja temperatura reventado con anchoas y queso de cabra con mojo de rúcula.

“ENTIERRO DE LA SARDINA”

Filete de sardina fresca empanada con avena y servida con mantequilla de cinco especias.

“LA REINA DEL CARNAVAL”

Chuletitas de conejo confitado con ajo y tomillo servido con su salsa de salmorejo y papas bonitas.

“FIESTA DE LA ESPUMA”

Espuma de galletas maría con miel y crujiente de mazapán de gofio.

Precio por persona: 31,50€ sin bebida.

Hermano Apolinar, 8 - 38300 La Orotava - Tel. 922 331 683
WWW.HOTELRURALVICTORIA.COM