

TAPAS FRÍAS

- Queso de la Alpujarra granadina con frutos secos [LA, FC]
- Tartar de aguacate anisado sobre disco de pepino [V] [SG]
- Vasito de gazpacho andaluz tradicional [V] [SG]
- Tosta de ceviche de boquerones [A-SG] (PE, SU, GL*)
- Pulguita malagueña de jamón con AOVE y tomate natural [A-SG] (GL*)
- Tosta de salmorejo cordobés con anchoas [A-SG] (PE, GL*)
- Queso crema almendrado con miel de caña y galleta salada [A-SG] (LA, FC, GL*)
- Ensaladilla de Motril con quisquillas y sal de la Costa Tropical [SG] (CR, HU)
- Tosta de queso de cabra de la Alpujarra con mermelada de higos [A-SG] (LA, GL*)
- Cucharita de remojón granadino [SG] (PE, HU)
- Pionono salado de Santa Fe con crema de foie y reducción de PX (GL, HU, LA, SU)

* Opciones disponibles con pan, tostas y galletas 100% Sin Gluten.

LEYENDA DE ALÉRGENOS & DIETAS

[SG] Sin Gluten [A-SG] Adaptable Sin Gluten

[V] Vegano [GL] Gluten [LA] Lácteos [FC] Frutos Cáscara

[SU] Sulfitos [CR] Crustáceos [PE] Pescado [HU] Huevo

II CONGRESO NACIONAL 2026

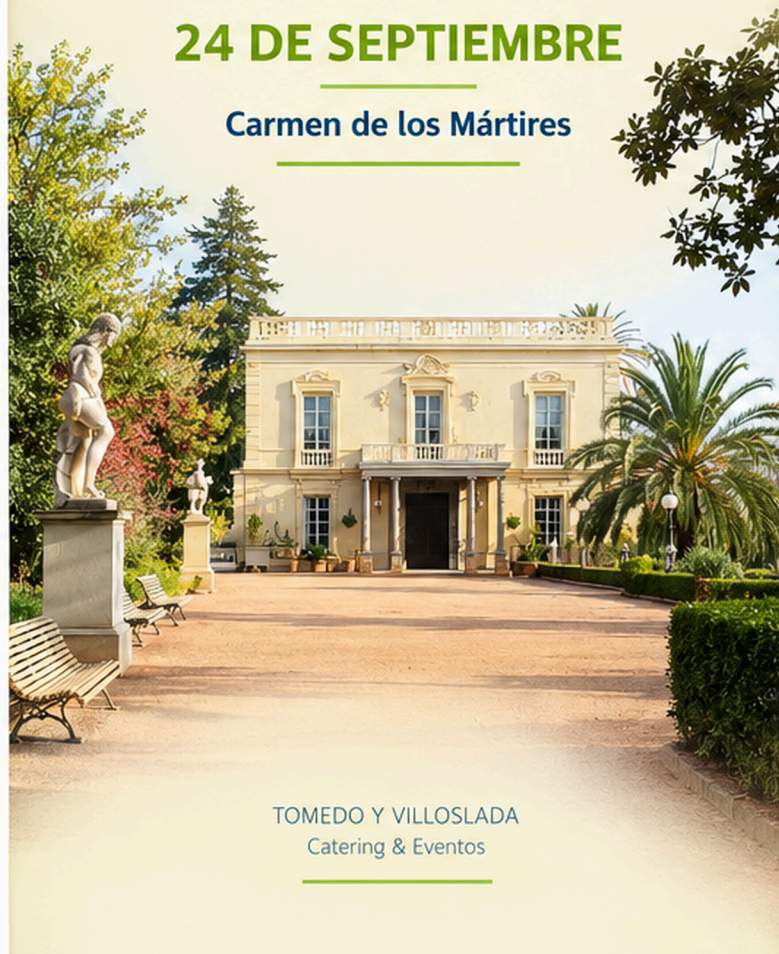
SAM



Diputación
de Granada

24 DE SEPTIEMBRE

Carmen de los Mártires



TOMEDO Y VILLOSLADA
Catering & Eventos

TAPAS CALIENTES

- Gambas con gabardina crujientes (CR, GL, HU)
- Jamón asado en sus jugos con pimientos y chiles no picantes [SG]
- Croqueta cremosa de jamón de Trevélez (GL, LA, HU)
- Tortillitas de camarones (CR, GL)
- Mini albóndiga mozárabe sobre cama de patatas (GL, HU)
- Molletillo de Alcázar con carrillada al vino tinto y pasas moscatel (GL, SU)
- Mini rosco de anís con carne en salsa alpujarreña (GL, SU)
- Berenjenas fritas con miel de caña [A-SG] (GL*)

POSTRE & OPCIONES ESPECIALES

- Bastones de piña y sandía mex-alinada [V] [SG]
- Brochetas de frutas de temporada [V] [SG]
- Mini piononos de Santa Fe tradicionales (GL, HU, LA)

BODEGA & BEBIDAS

- Vino Blanco · Bodega Calvente · D.O.P. Granada (SU)
- Vino Tinto Crianza · Bodega Muñana · D.O.P. Granada (SU)
- Cerveza Alhambra Especial & Sin Alcohol (GL)
- Aguas minerales, refrescos y zumos