



Menú 3

Precio: 71,00€

Entrantes 1: entremeses ibéricos

Plato de chacina individual compuesto por: jamón de bellota, queso viejo, y caña de lomo. (Los platos pueden ser colectivos).

Repetición de tres platos de jamón de bellota al centro de la mesa

Entrantes 2: marisco

Mariscada individual compuesto por: gambas blancas, langostinos tigres

Sorbete al cava

Limón, mandarina, melón o mojito

1º plato: a elegir entre

Arroz marinero con langostinos y tacos de choco

Salmorejo cordobés,

Pescados: lomo de Atún, Lomo de Bacalao a la crema del piquillo, Lomo de merluza con salteado de gambitas al ajito blanco.

2º plato: a elegir entre

Lomo de merluza con reunión de gambitas salteadas al ajillo

Lomo de merluza a la crema de sidra acompañada de brotes tiernos y Módena

Lomo de atún sobre pisto de verduras con salsa del piquillo

Lomo de bacalao al piquillo con reunión de brotes verdes al vinagre de Jerez

Carrillada ibérica en su jugo

Centro de solomillo al Pedro Ximénez

Centro de solomillo en salsa de almendras

Centro de solomillo al ajo

Centro de solomillo a la cazadora

Centro de solomillo al vino tinto

Jardín Don Juan El Marchenero

Botella de licor de hierbas por mesa en copitas de chupito

Postre

Postre para elegir (pueden elegirse 2 variedades)

Copa de champán