



## Menú 2

Precio: 62,00€

Menú n.º 2

Selección de aperitivos Juan el Marchenero

Bodega

**Entrantes 1: entremeses ibéricos**

Plato de chacina individual compuesto por: jamón de bellota, queso viejo, y caña de lomo. (También podrían ir al centro).

**Entrantes 2: marisco**

Plato de marisco individual compuesto por:

Gambas blancas y langostinos tigres.

(Posibilidad de presentación al centro de la mesa en góndolas de madera. Tres por mesa redonda)

**Sorbete al cava**

(Limón, mandarina, melón o mojito)

**1º plato: a elegir entre:**

Revuelto de champiñones con jamón, gambas y pan frito

Cóctel de marisco

Arroz marinero con langostinos y tacos de choco

Salmorejo cordobés

Pescados

**2º plato: a elegir entre:**

Nuestros pescados\*:

\* (Los pescados pueden elegirse como Primer plato o como segundo)

Lomo de merluza con reunión de gambitas salteadas al ajillo

# Jardín Don Juan El Marchenero

---

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

## Nuestras carnes

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

## Postre

Postre para elegir (pueden elegirse 2 variedades) y copa de champán.

## Barra libre

Este menú incluye 3 horas de barra libre, En el que también incluimos Pastelitos finos y frutos secos.