



Selección de aperitivos (Recepción)

Aperitivos fríos

Salmón sobre queso blanco
Anchoas del cantábrico con aceite de oliva
Gambas con salsa alioli
Tronco de melva con pimiento rojo
Brocheta de queso con tomatito sherry
Canastilla de coctel de marisco
Chupitos de salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico
Delicias de boquerones en vinagre
Queso a la miel

Aperitivos calientes

Berenjena rebozada con corazón de langostino
Pincho de langostino con beicon
Solomillo con chorizo picante
Pechuguita bechamel
Gambas con gabardina
Taleguillas surtidas
Boquerones fritos adobados
Pimientos rebozados fritos
Adobitos sevillanos
Brocheta de pescado y langostino
Bocados de tortilla campera hecha aperitivo
Dados de merluza fritas
Tacos de choco
San Jacobo casero
Croquetas de la abuela
Flamenquín de la casa

Bodega (incluida en todos los menús)

Manzanilla de Sanlúcar
Vino blanco Joven o Lambrusco
Rioja crianza

Bebidas

Cerveza de barril.
Cerveza sin alcohol.
Refrescos naranja, limón y cola.
Agua mineral.
Zumos.

☐☐ 1/2 hora adicional de aperitivos: 5€/comensal

(Posibilidad de cambio de esta media hora adicional de aperitivos, eliminando un plato en mesa (primero o segundo))