



## 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 cestas de mimbre o en góndolas de madera. Tres por mesa redonda)

#### Sorbete al cava

Limón

Mandarina

Melón

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  
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