



Menú Especial II

Precio: 88,00€

Copa de Bienvenida Maimónides

Cucharita de salicón con mejillón

Brandada de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra

Guacamole con langostino y pico de gallo

Salmón marinado en salsa ponzu con sésamo bicolor y germinados

Salmorejo con picada de jamón y huevo

Trufa de foie gras mi-cuit con almendras sobre crema de cebolla al Pedro Ximénez

Champiñones rellenos de torta de zuheros con jamón picado

chips de berenjenas fritas con miel de caña

Cartuchito de adobillo frito

Croquetas de jamón ibérico

Bolitas de flamenquín cordobés

Mini mollete de rabo de toro desmigado con boniato

En banquete:

Vichisoiisse de pera, manzana y apio con curjiente de jamón y picatostes

Sorbete de mandarina al licor 43

Tournedó de solomillo de cerso albardado con bacon, salsa de Pedro Ximénex y pastel cremoso de patatas

Semifrío de San marcos con yema tostada

Barra libre de 3 horas