



Menú 2

Precio: 71,90€

Cóctel de bienvenida

Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja
Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
Cucharita de risotto de ceps y parmesano
Envoltorio crujiente de provolone al orégano

Estaciones temáticas

Fuente de queso estilo “fondue”
Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y chanquete

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Entradas centrales

Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano

Entrada individual

Huevos a baja temperatura con puré de patata violeta, foie y setas

Sorbete de frutos rojos

Plato principal (a elegir)

Solomillo de ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes
Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus de foie

Postre

Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate
Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

Bebidas

Vino tinto y blanco (consultar opciones)

Cerveza, refrescos y minerales

Sidra y cava brut

Café o infusiones