



## Menú Arruzafa

Precio: 105,00€

### Aperitivos de Bienvenida

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico con cortador\*

Quesos andaluces variados

Lascas de lomo ibérico

Mazamorra (crema fina de almendras, pan, ajo y AOVE)

Explosión de salmorejo cordobés

Chupa-Chups de foie y chocolate almendrado

Tartar de tomate, langostino y cilantro

Bocadito de boquerón con guacamole

Bombón de queso de cabra con compota de manzana y frutos secos

Delicia de salmón marinado y ahumado

### Aperitivos calientes

Croquetas artesanas de jamón

Croquetas artesanas de rabo de toro

Bienmesabe de cazón en adobo

Pinchito ibérico especiado

Brocheta de langostinos en tempura de sésamo tostado

Mini bocado de flamenquín con aloi-oli de ajo de Montalbán

Brocheta de pulpo a la española

Tortitas de camarones

### Entrante

Lomo de bacalao pochado al vapor con salsa de jabugo con crujiente de jamón y verduras

### Sorbete

A elegir uno (limón, hierbabuena o piña colada)

# Parador de Córdoba

---

## Principal

Secreto Ibérico asado a baja temperatura con puré ligero de patata y vinagreta de avellanas

## Postre

Mus de chocolate blanco y núcleo de fruta de la pasión

## Café e infusiones

## Bodega

3 horas de barra libre incluidas.