



Menú Medina Azahara

Precio: 115,00€

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 ali-oli de ajo de Montalbán
Brocheta de pulpo a la española
Tortitas de camarones

Entrante

Lomo de lubina salvaje, jugo de azafrán y alboronía de marisco.

Sorbete

A elegir uno (limón, hierbabuena o piña colada)

Parador de Córdoba

Principal

Solomillo de ternera "selección de paradores" al Pedro Ximénez acompañado con champiñón relleno y pastel de patata.

Postre

Cremoso de queso y jalea de frutos rojos

Café e infusiones

Bodega

3 horas de barra libre incluidas.