



## Menú 1

### Aperitivos del cóctel

Jamón ibérico  
Daditos de queso curado  
Verbena de embutidos “El Almendral”  
Salpicón de pulpo  
Buchoncitos de Rosada  
Croquetas de puchero  
Bolitas de flamenquín cordobés  
Canutillos de morcilla con manzana

### Entrantes (a elegir)

Ensalada de piña de “El Monte”, langostinos y salsa de coco  
Bacalao confitado, su pil-pil y chanfaina de verduras

### Plato principal

Solomillo de cerdo a la brasa, patatas panaderas y verduras salteadas

### Postre

Pastel de piononos con su filigrana

### Bodega

Blanco de la Casa  
Tinto Aranzada Roble (Alhama de Granada)  
Zumos, cervezas, refrescos, agua mineral  
Cava