



Menú 1

Aperitivos del cóctel

Jamón ibérico
Daditos de queso curado
Verbená 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