



Menú 2

Aperitivos del cóctel

Jamón ibérico
Daditos de queso curado
Verbena de embutidos "El Almendral"
Salpicón de pulpo
Bikini de salmón queso y rúcula
Buchoncitos de rosada
Croquetas de puchero
Bolitas de flamenquín cordobés
Canutillos de morcilla con manzana
Langostinos en gachuelas

Entrantes (a elegir)

Sopa fría de melón (Piel de Sapo, según temporada) y tostones de ibérico
Dorada de estero, frito de ajos y pimentón, cilindros de puerro al vapor

Plato principal

Carrillada ibérica al vino, orejones y pasas, con puré de patatas

Postre

Milhojas de nata y lámina de mango (de temporada)

Bodega

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