Menú 3

Precio: 76,00€

Entrantes 1: entremeses ibéricos

4 raciones de jamón
4 raciones de queso (por mesa redonda)

Entrantes 2: marisco

Mariscada en góndolas de madera compuesto por: gambas blancas, langostinos tigres

Plato único principal

Revuelto de champiñones con jamón, gambas y pan frito
Cóctel de marisco
Arroz marinero con langostinos y tacos de choco
Salmorejo cordobés
Pescados

*** (Los pescados pueden elegirse como primer plato o como segundo)**

Lomo de merluza con reunión de gambitas salteadas al ajillo
Lomo de merluza a la crema de sidra acompañada de brotes tiernos y Módena
Lomo de atún sobre pisto de verduras con salsa del piquillo
Lomo de bacalao al piquillo con reunión de brotes verdes al vinagre de jerez

Nuestras carnes

Carrillada ibérica en su jugo
Centro de solomillo al Pedro Ximénez
Centro de solomillo en salsa de almendras
Centro de solomillo al ajo
Centro de solomillo a la cazadora

Sorbete al cava

Limón, mandarina, melón o mojito

Botella de licor de hierbas por mesa en copitas de chupito.

Postre

Postre para elegir (pueden elegirse 2 variedades) y copa de champán.