

Menú nº 1

Precio: 65,00€

Menú n. º 1

Selección de aperitivos Juan El Marchenero.

Bodega.

Entrantes 1: entremeses ibéricos

Plato de chacina individual compuesto por: jamón de bellota, queso viejo, y caña de lomo. (Los platos pueden ser colectivos).

Entrantes 2: marisco

6 platos de marisco por mesa redonda compuesto por:

Tres platos de gambas blancas
Tres platos de langostinos tigres

Sorbete al cava

(Limón, mandarina, melón o mojito)

1º plato: a elegir entre:

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

2º plato: a elegir entre:

Nuestros 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
Solomillo al vino tinto

Postre

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