

Menú Nº 2

Precio: 68,00€

Menú n.º 2

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 (también podrían ir al centro).

Repetición de dos platos de jamón de bellota al centro de la mesa.

Aperitivos al centro de la mesa

Dos medallones de mus de pato con salsa al Pedro Ximénez con tostas

Entrantes 2: marisco

Plato de marisco individual compuesto por: gambas blancas y langostinos tigres

(Posibilidad de presentación al centro de la mesa en cestas de mimbre o en góndolas de madera. Tres por mesa redonda)

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.