



Menú 5

Entrantes Fríos

Individual de ibérico compuesto por: Jamón ibérico, Caña de lomo Ibérica y Queso Puro de Oveja.

Entrantes Calientes

Chocos fritos.
Adobo de cazón.

Primer Plato

Cocktail de marisco con piña o Salmorejo cordobés con virutas de jamón y aceite de oliva virgen extra.

Plato Frío

Individual de marisco compuesto por: Gambas blancas de la costa y langostinos tigres.

Pausa Fría

Sorbete a elegir (ver carta de sorbetes).

Segundo Plato

Presa Paleta al Oloroso de Jerez con guarnición de patatas al horno con tomillo-romero y verduritas.

Postre

Nazaret de Moguer dispone de un amplio abanico de postres de elaboración propia (ver carta de postres).

Bodega

Rioja Montecillo crianza, vino blanco del condado, cerveza, refrescos, zumo de frutas, agua, cava Freixenet Brut.