



Menú 1

Precio: 92,00€

Aperitivos

- Chips de yuca con polvo bravo
- Melón osmotizado en p. X. Con jamón
- Ensalada molinera de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra
- Corneto de crema de queso con membrillo de puente genil
- Guacamole con langostino y pico de gallo
- Pechuga de pavo escabechada al vinagre de jerez
- Salmorejo con picada de jamón y huevo
- Champiñones rellenos de torta de zuheros con jamón picado
- Patata hueca con chorizo
- Bocapizza gratinada de mozzarella, cherrys y albahaca
- Langostino en pan de coco con mahonesa de curry
- Bricks de morcilla con manzana asada
- Croquetas de jamón ibérico
- Brocheta de pollo y verdura glaseada con teriyaki

Primer plato

- Vichisoisse de pera, manzana y apio con crujiente de jamón y picatostes

Sorbete

- Limón al cava

Plato principal

- Tournedós de solomillo de cerdo albardado con bacon, salsa p. X. Y pastel cremoso de patatas panaderas

Postre

- Coulant de chocolate templado con helado de vainilla y toffee

Crisol Jardines de Córdoba

Bodega

Blanco verdejo, tinto Rioja y cava