



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

Vichisoiisse 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

Bodega

Blanco verdejo, tinto Rioja y cava