Menú 2

Precio: 118,00€

Aperitivos

Estación de jamón ibérico con tostas rústicas

Salmorejo con picada de huevo y jamón

Ensaladilla con ventresca de atún

Corneto de queso crema y membrillo

Tostada de sardina ahumada y confitura de tomate

Macarons de foie-gras con cebolla caramelizada

Crujiente de queso de cabra y verdura

Capricho de morcilla, pimiento del piquillo y manzana

Perlas de flamenquín cordobés

Croquetas de jamón ibérico

Pulpo a la gallega con crema de patata y aceite de pimentón

Berenjena frita con miel de caña

Gyoza de langostino con mayonesa de curry

Crisol Jardines de Córdoba

Primer plato

Bacalao confitado sobre alboronía y su pilpil

Sorbete

Piña con Malibú

Plato principal

Carrillera de cerdo ibérico con toques anisados y crema de boniato

Postre

Mousse de pastel cordobés con toffee y physalis
Café e infusiones

Bodega

Blanco verdejo
Tinto Rioja
Cava
Agua mineral
Refrescos
Cerveza