



## Menú 3

Precio: 127,00€

### 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

### Primer plato

Suprema de lubina con verduras de temporada y salsa de vino fino de Montilla Moriles

### Sorbete

Mandarina y licor 43

### Plato principal

Timbal de rabo de vaca en su jugo con parmentier de patata y mantequilla noisette

### Postre

Semifrío de turrolate de Priego de Córdoba con crujiente de avellana  
Café e infusiones

### Bodega

Blanco verdejo

Tinto Rioja

Cava

Agua mineral

Refrescos

Cervezas