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