

.....

MENÚ TEMPORADA 2019

.....

Menú 1. Precio 40€ IVA incluido

Aperitivo

Nazareno de langostino con alioli de pera

A compartir

Ensalada mezclum con mejillones, queso feta y vinagreta de hinojo

Taco gratinado (relleno de picada y salsa de quesos)

Individual (en función de la temporada)

Crema de garbanzos con repollo frito y crujiente de bacon

O

Gazpacho andaluz

A elegir

Popietas de lubina con espinacas crujientes y salsa de mostaza verde y sésamo

O

Pollo de corral a baja temperatura con compota Nazarí y cuscús de verduritas

Postre

Copa de yogur de mascarpone con coulis de fresa y kiwi

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco Rueda "Tierra Buena"
Tinto DO Navarra "Fortius roble"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.

Extra 2€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.

Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal

Menú 2. Precio 43€ IVA incluido

Aperitivo

Croquetas caseras de piñones, espinacas y miel

A compartir

*Ensalada de brotes tiernos con pato desmigado, frutos secos y vinagreta de sus mollejas
Plato alpujarreño*

Individual (en función de la temporada)

Crema de calabaza con tierra de chistorra y trompetitas crujientes

O

Sopa fría de melón con virutas de jamón

A elegir

Lomo de salmón sobre tallarines de calabacín y crema fina de puerro y curry

O

Rabo de toro deshuesado con parmentier y tomates cherry al hinojo

Postre

Copa de chocolate.....

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. Rioja "Finca 10, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.

Extra 2€/ comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.

Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal

Menú 3. Precio 48€ IVA incluido

Aperitivos

*Pan de cristal con jamón ibérico de bellota y cebolla caramelizada
Buñuelos de boletus edulis y miel de caldera*

A compartir

*Ensalada de acelgas baby con melva canutera y vinagreta de soja y alcaparras
Huevos rotos con setas y aroma de trufa negra*

Individual (en función de la temporada)

Crema de puerro con garbanzos crujientes y lascas de parmesano

O

Salmorejo

A elegir

Presa ibérica de bellota con compota dulce y shiitakes confitados

O

Lomo de bacalao confitado con crujiente de verdura y romescu de pipas de calabaza

Postre

Maceta de crema pastelera, hierbabuena y su tierra de almendras

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Palacio de Bornos"
Tinto D.O.P Granada "Fontedei Lindaraja"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.

Extra 2€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.

Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal

Menú 4. Precio 53€ IVA incluido

Aperitivos

*Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches)
Queso curado en aceite "Montefrío"*

Individuales

Ceviche de ahumados, encurtidos y piña tostada

--

Huevo a baja temperatura, guisantes salteados y perigourdine

--

Crema de setas, manzana verde y crujientes de queso al romero

A elegir

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas mini salteadas a las finas hierbas

O

Lomo de rodaballo a la plancha con mojo verde y cherry gratinados

Postre

Trufas caseras (70% cacao) con copita de PX

--

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Silga"
Tinto D.O. Rioja "Glorioso crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.

Extra 2€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.

Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal