

.....

MENÚ TEMPORADA 2020

.....

Menú 1. Precio 40€ IVA incluido

*Aperitivo**

Nazareno de langostino con alioli de wasabi

A compartir

*Ensalada mezclum con mejillones, queso brie y vinagreta de jamón ibérico
Taco gratinado (relleno de picada y salsa de quesos)*

Individual (en función de la temporada)

Crema de brócoli, repollo y ciruelas maceradas en soja

O

Gazpacho andaluz

A elegir

Popietas de lubina con acelgas crujientes y gratinado de nueces y bacon

O

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

Postre

Copa de yogur de mascarpone con coulis de orejones y frutos del bosque

*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.*

Menú 2. Precio 43€ IVA incluido

*Aperitivo**

Croquetas caseras de espinacas, queso y miel

A compartir

*Ensalada de brotes tiernos con pato desmigado, frutos dulces y vinagreta de manzana
Plato alpujarreño*

Individual (en función de la temporada)

Crema de calabaza con butifarra negra y galletón de parmesano

O

Sopa fría de melón con virutas de jamón

A elegir

Lomo de salmón al horno con espárragos crujientes y crema de naranja y uvas

O

Rabo de toro guisado al estilo tradicional deshuesado con parmentier y su jugo

Postre

Vasito de tiramisú, baileys y cítricos

*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.*



Menú 3. Precio 48€ IVA incluido

*Aperitivos**

*Pan de cristal con jamón ibérico y cebolla caramelizada
Buñuelos de morcilla blanca y pistachos°*

A compartir

*Ensalada de espinacas baby con melva canutera, frutos secos y vinagreta de mango
Huevos rotos con setas y aroma de trufa negra*

Individual (en función de la temporada)

Crema de guisantes, chips de yuca y perlas de mozzarella

O

Salmorejo

A elegir

Presa ibérica de bellota a la parrilla con calabaza al anís y romescu de avellanas y menta

O

Bacalao a baja temperatura, samfaina de verduras y crema de puerros al pan frito

Postre

Trufas caseras (70% cacao) con copita de PX

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Palacio de Bornos"
Tinto D.O. ribera del Duero "Protos joven"
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.*

Menú 4. Precio 53€ IVA incluido

*Aperitivos**

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

Individuales

Sardina ahumada, tartar de aguacate y emulsión de tomate seco y piparra

--

Setas minicardo y cremoso de foie y oporto

--

Crema de coliflor trufada, huevo a baja temperatura y anacardos fritos a la miel

A elegir

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas picantonas y salsa teriyaki de hierbas aromáticas

O

Lomo de rodaballo a la plancha con tomatitos salteados con hinojo y crema de limón y pimienta rosa

Postre

Tarta casera de piononos, yogur y frambuesa

--

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda “Palacio de Bornos”
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.*