



## Menú cumpleaños

### Entrante

Crema de setas con crujiente de jamón, huevo y “Chupa Chups” de codorniz

o

Verduras al grill con salsa romesco y sal negra

o

Surtido de tomates con burratina, kalamatas y aceite de albahaca

### Plato Principal

Dorada salvaje a la parrilla, zanahorias, naranja, hinojo y alcaparras

o

Presa ibérica de bellota al Jospier, ahumada con olivo, patata pont-neuf  
y salsa de vino malagueño

o

Timbal de rabo de toro con batata dulce y chalotas

### Postre

Tarta de queso con esencia de azahar, esferificación de fresa y coulis de frutos rojos

o

Milhojas de chocolate blanco y payoyo con teja de naranja y frutos rojos

### Bodega

Aguas, Refrescos y Cerveza

Vino blanco “Viña Albali” D.O. Valdepeñas

Vino tinto “Finca Nueva” D.O. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

**Precio por Persona: 35€**

**IVA Incluido**