



Menu I

Entrante

Salmorejo con gambón, brunoise de pimiento de colores y tomate rosa.

o

Ensalada de lollo rosso con aguacate, peras al vino, dulce de zanahoria, remolacha, almendras, rabanitos y vinagreta de frambuesa.

o

Mosaico de verduras al grill con salsa romesco y sal negra.

Plato principal

Dorada salvaje a la parrilla, zanahorias, naranja, cebolla roja, rabanitos y alcaparras

o

Presa ibérica de bellota ahumada con olivo, patatas de Sanlúcar de Barrameda y salsa de vino Málaga

o

Timbal de rabo de toro con batata dulce y chalotas caramelizadas

Postre

Brownie de chocolate 70%, con garnache de chocolate, polvo de pistacho y helado de hojas de menta

o

Ensalada de fruta de temporada

Bebidas

Agua, 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