



Menu II

Entrante

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

o

Surtido de tomates con burratina, kalamatas y aceite de albahaca

o

Mosaico de verduras al grill con salsa romesco y sal negra

Plato principal

Bacalao del Atlántico norte con noquis de patata violeta, pesto verde y tomate concassé

o

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

o

Cochinillo lechal crujiente en su jugo con piñones y selección de patatas al tomillo

o

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

Postre

Milhojas de chocolate blanco con teja de naranja y queso payoyo.

o

Bronwie de chocolate 70%, con ganache 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: 45€

IVA Incluido