Menú PREMIUM 1

PARA COMPARTIR...
(1 plato para cada 4 comensales)

Aritos de calamar con mahonesa de lima limón.

Croquetas de rabo de toro y pistachos.

Ensalada de pimientos asados y ventresca.

Langostinos de Sanlúcar con mahonesa y vinagreta de pimientos y naranja.

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Paletilla de cordero asada con patatas panaderas y champiñón y mantequilla de estragón.

Rabo de toro guisado a la cordobesa

Lomo de salmón a la sal con salteado de alcachofas y aceitunas.

POSTRE

Cremoso de Tiramisú

BODEGA

Vino tinto crianza D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Refrescos o cerveza y

Agua mineral.

35,00€

Precio por persona. IVA incluido.

Disponemos de menús especiales para vegetarianos, celíacos u otras alergias alimentarias

Menú PREMIUM 2

PARA COMPARTIR...

(1 plato para cada 4 comensales)

Crepes rellenos de carabineros y berros.

Ensalada de tomates rallados en dos textur.as con ventresca.

DEL MAR

Suprema de corvina con panache de verduras.

DEL CAMPO

Entrecot de lomo de vaca madurado con patatas panaderas con pimientos.

POSTRE

Puding de vainilla con fruta escarchada y caramelo de naranja.

BODEGA

Vino tinto crianza D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Refrescos o cerveza y

Agua mineral.

35,00€

Precio por persona. IVA incluido.

Disponemos de menús especiales para vegetarianos, celíacos u otras alergias alimentarias

Menú PREMIUM 3

PARA COMPARTIR...

(1 plato para cada 4 comensales)

Alcachofas confitadas con aceite de albahaca y salmorejo cordobés.

Lascas de jamón ibérico con pimientos fritos del país.

Chipirones encebolladas con patatas confitadas al horno.

Huevos rotos con gambas de cristal y asado de pimientos.

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Medallón de solomillo de ternera a la brioche con mantequilla de limón.

Lomo de bacalao con salteado de tirabeques y ajos tiernos.

POSTRE

Canutillos de hojaldre rellenos de crema inglesa.

BODEGA

Vino tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao.

Vino blanco D.O. Rueda.

Refrescos o cerveza y

Agua mineral.

40,00€

Precio por persona. IVA incluido.

Disponemos de menús especiales para vegetarianos, celíacos u otras alergias alimentarias