



· NUESTRA COCINA FRESCA, LIBRES DE ETIQUETAS ·

#### AL CENTRO

**Salmorejo**, “lomito ibérico de bellota”, huevo, helado de tomate y aceite de oliva virgen extra.

Bocchoris Brut Nature (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** 

**Croquetas** de jamón ibérico de bellota.  
Mahonesa de ajos confitados y cebollino.

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Viogner** 

**Merluza** de pincho curada con guisante y tirabeques, patata confitada y eneldo.

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** 

Canelones de **Rabo de toro**, bechamel de leche de oveja y queso curado gratinado.

Entrechuelos Roble (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota** 

Tarta cremosa de **Queso Tormentoso Calaveruela** con “frutos rojos”.

Caprichoso (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez y Verdejo Ecologicos** 

Cesta de **pan** y regañás

**PRECIO: 50 € por persona IVA INC.**

\*Menú maridado para compartir entre 2 personas. Las raciones se sirven al centro para compartir.

Incluidas 5 copas de vino por comensal (intercambiables por otras bebidas). Precio total del menú 100 €.

Agua y café incluidos.

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·