



· 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** 

Carrillada de ternera con glaseado de cerveza negra y cacao. Chirivía, rábano y setas.

Barahonda Organic (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** 

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 ·