



· NUESTRA COCINA FRESCA, LIBRES DE ETIQUETAS ·

AL CENTRO

Mazamorra de almendra, mojama y manzana

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

Ceviche de Corvina salvaje, manzana, cebolla morada, lima, cilantro y gazpacho de zanahoria escabechada

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

Lomo de Bacalao frito, espinacas “esparragás” y caldo de puchero

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

Cochinillo iberico confitado con minipatatas, sofrito agri-picante y ajo

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

Sacándole jugo al **Limón**. Espuma, crema, helado, bizcocho y menta

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

Cesta de **pan** y regañás

PRECIO: 60 € 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 120 €.

Agua y café incluidos.

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·