



## *Parrilla*

### *Aperitivos*

*Tartar de ahumados aromatizados con lima sobre tosta*  
*Chupitos de ajoblanco malagueño*  
*Pincho de Cherry y mozzarella a la albahaca*  
*Chupa Chups de queso de cabra y foie*

### *Parrilla de Carbón*

*Choricitos criollos*  
*Morcillas de cebolla*  
*Presa del cura (presa de cerdo ibérico)*  
*Chuletillas de cordero*  
*Entrecot de ternera retinta*  
*Parrillada de verduras*  
*Patatas asadas con mantequilla a la fina hierba*

### *Postre*

*Marquesa de chocolate negro y gelatina de menta*

### *Bodega*

*Vino tinto Torrederos (R. Duero),*  
*Vino blanco Carrasviñas (Rueda),*  
*Cerveza Cruzcampo de barril,*  
*Manzanilla La Gitana,*  
*Agua mineral, refrescos...*

*Precio por comensal: 48€*