



Menú C

Aperitivos

Tartar de ahumados aromatizado con lima
Tomatitos cherries confitados, albahaca y queso semicurado
Cestitas de ensaladillas de gamba y melocotón
Minipizzetas de calabacín
Cuchara de melva y pimientos asados
Vol au vent de pisto manchego
Dados de merluza rebozada y gelatina de limón
Hojaldre de morcilla y compota de manzana
Chistorra de Navarra en hojaldre

Menú

Ajoblanco malagueño con higos frescos
Popietas de cerdo ibérico y manzana, salsa agrídulce y espinacas a la crema

Postre

Fresas de temporada con una crema fría de plátano y chantilly

Bodega

*Vino tinto Valdelana (Rioja) o Torrederos (R. Duero), Vino blanco (Rueda),
Cervezas, Manzanilla, Sangría, Cava, Refrescos,...*

Precio por comensal: 50€