

MENÚ PARA GRUPOS 1

entrantes para compartir

JAMÓN 100 % IBÉRICO DE BELLOTA
con tomate rallado y pan cristal

FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS EN AOVE
con escamas de sal negra

CROQUETAS CASERAS
de jamón 100 % ibérico de bellota
de morcilla, manzana verde y cebolla caramelizada

ENSALADILLA RUSA “A NUESTRA MANERA”
con gambitas cristal

segundo a elegir

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS
un toque de fino de Jerez y tierra negra

o

ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA
confitura de pimiento morrón y patatas fritas

postre

SURTIDO DE POSTRES
con helado

40 € por persona

*Carta de alérgenos a disposición del cliente.

*Existe la posibilidad de adaptar el menú a personas con alergias o intolerancias alimentarias.

MENÚ PARA GRUPOS 2

entrantes para compartir

CURADO DE WAGYU
con tomate rallado y pan cristal

FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS EN AOVE
con escamas de sal negra

TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN DE ALMADRABA
con tostas de pan de algas

ZAMBURIÑAS FLAMEADAS
con muselina de maracuyá - sésamo y quinoa pop

TORREZNOS ELABORADOS A BAJA TEMPERATURA
sobre patatas revolconas

segundo a elegir

BACALAO DE ANZUELO CONFITADO
salsa pepitoria y crujiente de pan de algas

o

SOLOMILLO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA
confitura de pimiento morrón y patatas fritas

postre

SURTIDO DE POSTRES
con helado

50 € por persona

*Carta de alérgenos a disposición del cliente.

*Existe la posibilidad de adaptar el menú a personas con alergias o intolerancias alimentarias.