

MENÚ GRUPOS 1:

Para compartir:
(1 plato cada 4 personas)

- Tabla de embutidos de la zona,
tortas de sal y dátiles. 1/2/4/5
- Ensalada de Burrata, anacardos,
pesto y rúcula. 4/6
- Calamar a la andaluza,
mayonesa citrica. 2
- Pan,
con tomate y alioli. 1/2

Primer plato, 1/2 Ración:

Lomo de Lubina,
risotto de azafrán. 3/4/9

Segundo plato, 1/2 Ración:

Carrillera de ternera, salsa de puerro y champiñones,
crema de boniato. 9

Postre individual:

Torrija caramelizada,
con helado de turrón. 1/2/4/6

35€/Persona.

*(Bebida incluida en el precio, desde los entrantes hasta el postre. Agua, Refresco, Cerveza, Vino de la casa)

-Combinados a partir del postre 5€/ud

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gluten | Huevos | Pescado | Lácteos | Soja | Frutos secos | Crustaceos | Moluscos | Sulfitos | Sésamo | Mostaza | Cacahuets | Apio | Altramuz |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. | 14. |

NO SE PUEDE DESCARTAR LA PRESENCIA DE TRAZAS DE ALGUNO DE ESTOS ALÉRGENOS EN NUESTROS PLATOS

MENÚ GRUPOS 2:

Para compartir:
(1 plato cada 4 personas)

-Tabla de quesos,
con tortas de sal y dátiles. 1/4/6

-Huevos rotos,
con jamón ibérico y pimientos de padrón 2

-Berenjena en tempura
con miel de caña. 1

-Pan,
con tomate y alioli. 1/2

Primer plato, 1/2 Ración:

Lomo de merluza,
vinagreta de mango y pure de patatas. 1/3/4

Segundo plato, 1/2 Ración:

Solomillo de cerdo ibérico,
salsa pimienta verde y verduritas asadas. 4/9

Postre individual:

Coulant de Chocolate
con helado de Vainilla. 1/2/4/6

30€/Persona.

*(Bebida incluida en el precio, desde los entrantes hasta el postre. Agua, Refresco, Cerveza, Vino de la casa)

-Combinados a partir del postre 5€/ud



1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14.

NO SE PUEDE DESCARTAR LA PRESENCIA DE TRAZAS DE ALGUNO DE ESTOS ALÉRGENOS EN NUESTROS PLATOS

