

Menú del chef

Primeros a elegir

Revuelto de huevos camperos con setas y trigueros

Tomate raf con anchoas

Salmorejo cordobés

Ensalada de queso de cabra con frutos secos

Crema de calabaza con hongos y parmesano

Asadillo de pimientos rojos con ventresca

Segundos a elegir

Bacalao a la Vizcaína

Dorada al azafrán

Entrecot de ternera a la plancha

Magret de pato con salsa de Pedro Ximénez

Solomillo ibérico con salsa de caza y pimienta de Sichuan

Venado macerado al orégano

Postre a elegir

Helado de pistacho

Brownie con sorbete de Fresa

Tarta fina de manzanas con helado de vainilla

Piña Natural

Pan, agua mineral o vino de la región incluido

Precio del menú 20.00€ IVA Incluido