

## 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