

Menú 1

ENTRANTES

Croqueta de cecina con mayonesa de ibéricos y crujiente de jamón

Mini brioche de lechazo confitado en su jugo, cebolla caramelizada y mayo de kimchie

Tabla de Quesos la Cruz del Pobre

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Merluza en salsa verde de fondo marino con almeja fina gallega

Secreto de cerdo con crema de apionabo, patata asada y pimentón de padrón

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

34€

*Incluye agua, pan, café y vino cada 4 pax

Menú 2

ENTRANTES

Croquetas de bacalao con su pil pil y de cecina con mayonesa de ibéricos

Fritura de pescado al estilo gaditano con mayonesa de adobo

Tabla de embutidos Eresma

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Bacalao confitado con muselina de ajo negro, su pil pil y pisto manchego

Medallón de rabo de vacuno con parmentier trufada, salsa de vino tinto y trufa de temporada

POSTRE

Tarta cremosa de queso y pistacho

40€

*Incluye agua, pan, café y vino cada 4 pax

Menú 3

ENTRANTES

Panipuri relleno de crema de calabaza y
guiso de jabalí

Minibrioche de lechazo confitado en su jugo,
cebolla caramelizada y mayo de kimchie

Calamar en texturas con ajo blanco thay y
ajo negro

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Corvina con crema de coliflor, trigueros y
alcachofas

Lomo de ciervo ahumado con crema de
castaña, remolacha y chips de patata
violeta

POSTRE

Nuestra receta de tiramisú auténtico italiano

46€

*Incluye agua, pan, café y vino cada 4 pax

Menú infantil

ENTRANTE

Croquetas con fingers de pollo marinados

PRINCIPAL

Secreto de cerdo ibérico con patatas fritas

POSTRE

Helado de dos bolas vainilla o chocolate

Brownie de chocolate con helado de vainilla

20€

*Incluye agua, pan, café y vino cada 4 pax