



MENÚ ESPECIAL DE FERIAS



Aperitivo

Chupito de trigueros.

Primer plato (a elegir)

Ensalada tropical con burrata y frutos secos.

Salmorejo cordobés.

Milhojas de manzana y rulo de cabra con bouquet de ensalada y pan de pasas.

Flor de alcachofas a la plancha con jamón.

Saquitos rellenos de setas y mousse de foie sobre salsa de trigueros.

Surtido de ibéricos y queso curado.

Risotto de langostinos, calamarcitos y boletus.

Segundo plato (a elegir)

Lubina al Orio con gulas. (Suplemento 3€)

Salmón a la plancha con salsa de miel y mostaza.

Confit de pato con salsa naranja.

Carrillera de cerdo al vino tinto y orégano.

Rabo de toro con champiñones.

Entrecot a la parrilla con patata panadera. (Suplemento 5€)

½ Paletilla de ternasco asado con ajo y romero. (Suplemento 5€)

Postre (a elegir)

Tarta de queso.

Tiramisú.

Pudín casero al caramelo.

Pera al vino tinto con helado de vainilla.

Manzana asada.

Mousse de chocolate.

Sorbete de limón.

Pan, agua mineral, vino blanco o tinto D.O. Calatayud

Precio 35 € IVA Incluido.

Precio Medio Menú 25 € IVA Incluido.

Pan sin gluten 2'50 €