

.....

# MENÚS TEMPORADA 2017

.....

## Menú 1. Precio: 39Eur IVA incluido

### *Aperitivo*

*Croquetas de quisquillas*

### *A compartir*

*Ensalada César*

*Taco gratinado (relleno de picada y salsa de quesos)*

### *Individual (en función de la temporada)*

*Menestra de invierno*

*O*

*Gazpacho andaluz*

### *A elegir*

*Lomo de lubina con salsa de vino y aceitunas negras y verduras de temporada*

*O*

*Abanico de cerdo ibérico con patatas fritas, cherries salteados y pimientos del padrón*

### *Postre*

*Yogur de mascarpone con coulis de fresa y kiwi*

*Propuesta con bodega incluida en Precio.*

*Compuesta de blanco VT Cádiz "Barbadillo, Castillo de San Diego"*

*Tinto DO Navarra "Fortius roble"*

*Agua, cerveza, refrescos y café.*

*Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.*

*Extra 2€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.*

*Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal*

## Menú 2. Precio: 43Eur IVA incluido

### *Aperitivo*

*Nazareno de langostino con alioli de manzana*

### *A compartir*

*Ensalada de pasta a la putanesca*

*Revuelto mar y montaña*

### *Individual (en función de la temporada)*

*Caldo de la abuela con fideos*

*O*

*Sopa fría de melón con virutas de jamón*

### *A elegir*

*Lomo de salmón con muselina de gambas, salteado de guisantes con champiñones y patata cocida*

*O*

*Confit de pato con manzana caramelizada y setas crujientes*

### *Postre*

*Semiesférico de rocher*

*Propuesta con bodega incluida en Precio.  
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"  
Tinto D.O. Rioja "Finca 10, crianza"  
Agua, cerveza, refrescos y café.*

*Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.*

*Extra 2€/ comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.*

*Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal*

## Menú 3. Precio: 48Eur IVA incluido

### *Aperitivos*

*Pan tumaca con jamón ibérico y cebolla caramelizada*  
*Croquetas caseras de rabo de toro*

### *A compartir*

*Rollo de salmón ahumado con aguacate y crema de queso*  
*Huevos rotos con setas y aroma de trufa negra*

### *Individual (en función de la temporada)*

*Crema de calabaza con chistorra crujiente*

*O*

*Salmorejo*

### *A elegir*

*Presa ibérica de bellota con crema de manzana y salteado de trigueros*

*O*

*Lomo de bacalao confitado con vinagreta de boletus y nueces y acelgas al jerez*

### *Postre*

*Peras al vino tinto*

*Propuesta con bodega incluida en Precio.*  
*Compuesta de blanco D.O. Rueda "Palacio de Bornos"*  
*Tinto D.O.P Granada "Fontedei Lindaraja"*  
*Agua, cerveza, refrescos y café.*

*Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.*

*Extra 2€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.*

*Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal*

## Menú 4. Precio: 53Eur IVA incluido

### *Aperitivos*

*Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches)*  
*Queso curado en aceite “Montefrío”*

### *Individuales*

*Ceviche de corvina*

--

*Wok de setas con cremoso de foie*

--

*Crema ligera de guisantes y costrones de miel de caña*

### *A elegir*

*Solomillo de ternera a la parrilla con patatas mini salteadas a las finas hierbas*

O

*Lomo de rodaballo a la plancha con emulsión de cítricos y espárragos en tempura*

### *Postre*

*Pionono “casa Isla”*

--

*Propuesta con bodega incluida en Precio.*  
*Compuesta de blanco D.O. Rueda “Silga”*  
*Tinto D.O. Rioja “Glorioso crianza”*  
*Agua, cerveza, refrescos y café.*

*Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.*

*Extra 2€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.*

*Servicio de coctelería: Bloody Mary, Negroni y Vermut. Extra de 5€/comensal*