



.....

MENÚS TEMPORADA 2018

.....

Menú 1. Precio 40€ IVA incluido

Aperitivos

Nazareno de langostino con alioli de manzana

A compartir

Ensalada César

Taco gratinado (relleno de picada y salsa de quesos)

Individual (en función de la temporada)

Sopa de marisco con fideos chinos al curry

O

Gazpacho andaluz

A elegir

Lomo de lubina con crema de apio nabo y pistachos con verduras de temporada

O

Abanico de cerdo ibérico a la parrilla con alioli de almendras, patatas arrugadas y pimientos del padrón

Postre

Copa de dulce de leche y crujiente de cereales

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco Rueda "Tierra Buena"
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 43€ IVA incluido

Aperitivos

Crujientes mixtos de pollo y gambas

A compartir

Ensalada de brotes tiernos con pavo y vinagreta de naranja

Plato alpujarreño

Individual (en función de la temporada)

Crema de patata y almendras con higos macerados

O

Sopa fría de melón con virutas de jamón

A elegir

Lomo de salmón sobre fideuá negra y crema fina de azafrán

O

Rabo de toro deshuesado con parmentier y tomates cherry al hinojo

Postre

Crema de naranja de temporada con costra de azúcar de caña

*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 48€ IVA incluido

Aperitivos

Pan de cristal con jamón ibérico de bellota y cebolla caramelizada
Croquetas caseras de piñones, espinacas y miel

A compartir

Tartar de tomate y pepino con melva canutera
Huevos rotos con setas y aroma de trufa negra

Individual (en función de la temporada)

Crema de garbanzos con repollo frito y crujiente de bacon
O
Salmorejo

A elegir

Presa ibérica de bellota con ciruelas y shiitakes confitados
O
Lomo de bacalao confitado con col lombarda morada y crema de sidra

Postre

Pionono “casa Isla”

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 53€ IVA incluido

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches)
Queso curado en aceite "Montefrío"

Individuales

Coca de hojaldre con tartar de piña y sardina ahumada

--

Wok de setas con cremoso de foie

--

Consomé de galeras con su tortita crujiente

A elegir

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

Lomo de rodaballo a la plancha con crema de cava, calabaza y brócoli

Postre

Manzana asada

--

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