



MENÚ DE MES - 29€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Terrina de Salmón y Trucha Ahumada, Mahonesa de Alcaparras y Aceitunas, Ensaladita de Hierbas y Tosta de Pan
Salmon and Smoked Trout Terrine, Caper and Olive Mayonnaise and a Herb Salad

Crocanti de Morcilla de Benaoján con Pistachos y Piñones, Ensalada de Col Verde y Crema de Peras
Benaoján Black Pudding Croquette with Pistachios and Pine Nuts, Spicy Cabbage Salad and Pear Puré

Crema de Setas con Alubias Blancas, Aceite de Trufa y Picatostes al Romero
Cream of Oyster Mushroom and Haricot Bean Soup with Truffle Oil and Rosemary Croutons

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Lomo de Bacalao Asado sobre Potaje de Garbanzos con Toque Picante, Pil Pil de Aceite de Oliva y
Espinacas Frescas Salteadas
Roast Fillet of Cod on a Bed of Spicy Chickpea Casserole with Sautéed Fresh Spinach

Guiso de Ragout de Jabalí con Verduras y Puré de Patata al Aceite de Trufa
Wild Boar Ragout with Mushrooms and Carrots Braised in Local Red Wine served with Truffle Oil Potato Puré

Verduras de la Temporada a la Parilla con Queso de Cabra, Pesto de Albahaca y Almendras Tostadas Laminadas
Grilled Vegetables with Local Goats' Cheese, Fresh Basil Pesto and Toasted Almonds

POSTRES / DESSERTS

Leche Frita con Salsa de Naranja al Brandy y Helado de Vainilla con Chupito de "Tres Leones",
Uva Moscatel, Fuente de Piedra, Málaga
Cinnamon Custard Fritters, Orange Brandy Sauce and Vanilla Ice Cream served with a Shot of "Tres Leones", a
Moscatel Dessert Wine, Fuente de Piedra, Málaga

Arroz Basmati con Leche de Coco y Fresas Maceradas en Almíbar de Lima con Chupito de
"Bornos Semi Dulce", Uva Sauvignon, Rueda, Valladolid
Chilled Coconut Basmati Rice Pudding with Local Strawberries in a Lime Syrup served with a Shot of
"Bornos Semi Dulce", a Sauvignon Dessert Wine from Rueda, Valladolid

Brownie de Chocolate Caliente, Salsa de Chocolate Blanco, Helado de Vainilla y Chupito de "Don PX",
Uva Pedro Ximénez, Montilla-Moriles, Córdoba
Warm Chocolate Brownie, White Chocolate Sauce and Vanilla Ice Cream served with a Shot of "Don PX",
a Pedro Ximénez Dessert Wine from Montilla-Moriles, Córdoba

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included