



## MENÚ DE OCTUBRE - 29€

### PRIMEROS / FIRST COURSES

Crema de Tomate y Pimiento Asado con Toque de Albahaca y Germinados Aromáticos  
Roast Tomato and Red Pepper Soup with Fresh Basil and Aromatic Shoots

Paté de Hígado de Pollo con Mermelada de Castañas al Brandy y Pan Crujiente de Nueces  
Chicken Liver Parfait with Chestnut Brandy Marmalade and Walnut Bread

Bacalao Ahumado sobre Timbal de Aguacate y Pulpo con Mahonesa de Tomate Seco  
Smoked Cod Salad with Avocado and Squid and a Dried Tomato Mayonnaise

### SEGUNDOS / MAIN COURSES

Carré de Cordero Asado, Judías Verdes, Salsa de Grosellas Rojas y Puré de Patatas  
Roast Rack of Lamb, Green Beans, Redcurrant Sauce and Potato Purée

Lubina al Horno sobre Gazpachuelo al Chili con Tallarines de Calamar y Gambones Rojas  
Baked Sea Bass with Squid and Grilled Red Prawns on a Seafood and Chili Sauce

Risotto Cremoso de Setas Variadas con Cebolleta Fresca y Guisantes con un Toque  
de Queso de Oveja de la Serranía  
Mixed Mushroom Risotto with Spring Onions, Peas and Local Sheeps' Cheese

### POSTRES / DESSERTS

Delicia de Chocolate y Coulis de Frutos Rojos con Chupito de "Andresito", Uva Moscatel, Almargen, Málaga  
Chocolate Mousse Slice with Red Berry Coulis served with a Shot of "Andresito", a Moscatel Dessert Wine  
from Almargen, Malaga Province

Tarta de Peras al Anis Estrellado y Helado de Vainilla con Chupito de "Tres Leones", Uva Moscatel,  
Fuente de Piedra, Málaga  
Pear and Star Anis Tart with Vanilla Ice Cream served with a Shot of "Tres Leones", a Moscatel Dessert Wine  
from Fuente de Piedra, Malaga Province

Bizcocho de Dátiles y Pasas con Salsa Tofi y Helado de Nata con Chupito de "Don PX", Uva Pedro Ximénez,  
Montilla-Moriles, Córdoba  
Sticky Toffee Pudding with Toffee Sauce and Double Cream Ice Cream served with a Shot of "Don PX",  
a Pedro Ximenez Dessert Wine from Montilla-Moriles, Cordoba Province