



MENÚ DE MES – 29€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Trucha Ahumada sobre Ensalada de Alubias Blancas, Pepinillos y Alcapárras con Vinagreta de Aceitunas Negras
Smoked Trout with Haricot Bean, Gherkin and Caper Salad with a Black Olive Dressing

Corazones de Alcachofas Confitados con Taquitos de Chorizo de Benaoján Salteados y Salsa de Jabugo
Confit of Artichoke Hearts with Sautéed Chorizo made in Benaoján and Iberian Ham Sauce

Crema de Maíz Dulce y Apio con Toques de Chili, Crujiente de Yuca y Zanahoria y Albahaca Fresca
Sweetcorn and Celery Soup with Chili, Yuca and Carrot Crisps and Fresh Basil

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Corvina de Estero Gaditano con Gambones, Almejas y Mejillones sobre Arroz Blanco y Salsa de Marisco al Brandy
Corvina – a delicious firm white fish from Cadiz – served with Prawns, Clams, Mussels and white Rice with a Seafood and Brandy Sauce

Pluma Ibérica a la Parrilla, Verduras Salteadas con Toques Picantes y Patata Asada con Alioli Casero
Grilled Free-range, Acorn-fed Iberian Pork Steak, Sautéed Spicy Vegetables and Roast Potato with Home-made Alioli

Parmigiani de Berenjenas y Calabacines con Salsa de Tomate, Pesto de Albahaca, Gratinado con Queso de Oveja
servido con Ensalada Verde

Parmigiani of Grilled Aubergines and Courgettes with a Tomato Sauce, Basil Pesto, Gratinated with Sheeps' Cheese
and served with a Green Salad

POSTRES / DESSERTS

Brownie de Chocolate Guayaquil de África Occidental, Helado de Vainilla y Nueces de Pecán con Chupito de
"Don PX", Uva Pedro Ximénez, Montilla-Moriles, Córdoba
Chocolate Brownie made from Guayaquil West African Beans served with Pecan Vanilla Fudge Ice Cream and a
Shot of "Don PX", a Pedro Ximenez Dessert Wine from Montilla-Moriles, Cordoba

Albaricoques Pochados en Jarabe de Azafrán, Crema de Mascarpone y Yogur al Lima con Chupito de "Tres
Leones", Uva Moscatel, Fuente de Piedra, Málaga
Fresh Apricots Poached with Saffron, Mascarpone and Yogurt Lime Cream and a Shot of "Tres Leones", a
Moscatel Dessert Wine, Fuente de Piedra, Malaga

Crème Brulée de Frambuesas, y Sorbete de Frambuesa con Chupito de "Bornos Semi Dulce, Uva Sauvignon,
Rueda, Valladolid
Fresh Raspberry Crème Brulée with Raspberry Sorbet and a Shot of "Bornos Semi Dulce", a Sauvignon Dessert
wine from Rueda, Valladolid

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