



## MENÚ DE MES – 29€

### PRIMEROS / FIRST COURSES

Potaje de Alubias Rosas con Panceta, Chorizo y Morcilla de Benaoján

Red Kidney Bean Soup with Pork Belly, Chorizo and Black Pudding - all made in our village of Benaoján

Duo de Milhojas de Sardina Ahumada con Puré de Aguacate, Porra y Vinagreta de Tomate con Cebollino

Smoked Sardine Fillets on Puff Pastry with Diced Avocado, Porra – a thick Tomato Puré - and a Tomato and Chive Vinagrette

Mozzarella de Búfala con Uvas Asadas Marinadas con Hinojo, Ajo y Aceite de Oliva y Espárragos Verdes

Buffalo Mozzarella with Roasted Red Grapes Marinaded in Fennel Seeds, Garlic and Olive Oil and Green Asparagus

### SEGUNDOS / MAIN COURSES

Muslo de Pollo de Corral Relleno de Membrillo y Castañas sobre Verduras Salteadas con Puré de Patata a la Trufa y Salsa de Setas

Roast Corn Fed Chicken Thigh with Quince and Chestnut Stuffing, Sauted Vegetables, Creamed Truffle Oil Potatoes and Mushroom Sauce

Filete de Merluza Confitada sobre Potaje de Pulpo a la Gallega con Mermelada de Pimientos del Piquillo y Eneldo

Confit of Hake with Braised Squid and Potatoes and a Red Pepper and Dill Salsa

Raviolis de Espinacas y Ricotta con Salsa de Pesto y Parmesano, Tomates Cherry Confitados y Dados de Calabaza Asados

Spinach and Ricotta Raviolis with a Pesto and Parmesan Sauce, Baked Cherry Tomatoes and Roasted Squash

### POSTRES / DESSERTS

Crêpes Rellenos de Plátano Caramelizado y Helado de Chocolate con Chupito de “Bornos Semi Dulce”, Uva Sauvignon, Rueda, Valladolid

Crêpes filled with Caramelised Bananas served with Chocolate Ice Cream and a Shot of “Bornos Semi Dulce”, a Sauvignon Dessert Wine from Rueda, Valladolid

Pudin Templado de Dátiles, Pasas y Salsa Tofi con Chupito de “Andresito PX”, Uva Pedro Ximénez, Almargen, Málaga

Sticky Toffee Pudding with Toffee Sauce and a Shot of “Andresito PX”, a Pedro Ximenez Dessert Wine from Almargen, Málaga

Peras al Vino Tinto con Canela, Limon y Crema Inglesa servido con Chupito de “Señorío de Broches”, Uva Moscatel, Moclinejo, Málaga

Pears poached in Red Wine, Cinnamon and Lemon served with Crème Anglaise and a Shot of “Señorío de Broches”, a Moscatel Dessert Wine from Moclinejo, Malaga

Cubierto por persona - 1.25€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1.25€ / 10% V.A.T. Included