



MENÚ 140.00€

APERITIVOS (6 a elegir entre los siguientes)

- Croquetitas de atún encebollado con un toque de kimche
- Crujiente de gambón envuelto en kataifi
- Chupito de Salmorejo con su guarnición
- Roquitas de ventresca de atún
- Yogur de bacalao y mango
- Hummus
- Pescaito frito (2 variedades : boquerón y cazón)
- Tortillitas de Camarones
- Tacos de ensaladilla de espárragos trufados y gambas al ajillo
- Sushi variado

AL CENTRO PARA COMPATIR

- Tabla de ibéricos del Mar (atún en diferentes texturas)
- Jamón ibérico de Bellota
- Queso curado de la Sierra
- Gambas blancas cocidas
- Coquinas de Chiclana al vino blanco

INDIVIDUAL (1 a elegir entre los siguientes)

- Crema de temporada con jengibre y coquinas de Chiclana
- Alcachofas italianas con crujiente de ajo y pipas de calabaza
- Ensalada templada de cogollos, gambón y alcachofas italianas con sweet chili
- Revuelto de Ortiguillas
- Carpaccio de Gambón con pipas caramelizadas, togarashi y gel de manzana
- Carpaccio de Atun rojo de Almadraba con helado de aguacate y parmesano

2º A ELEGIR ENTRE

- Solomillo de ternera y su guarnición
- Presa Ibérica con su guarnición de verduritas
- Bacalao confitado a baja temperatura con salsa de algas y gambón
- Salmón en costra negra
- Pulpo a la parrilla con fina crema de patatas

Selección de postres caseros ó Tarta Nupcial

Bebida incluida: Cerveza, agua y refrescos

Bodega: Tinto de la Casa (D.O. Rioja ó D.O. Ribera), Vino blanco de la casa (D.O. Rueda) y Cava

Bebidas en barra, tragos largos y café no incluidos en el precio