



MENÚ 90.00€

APERITIVOS (4 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

AL CENTRO PARA COMPATIR

- Tabla de ibéricos del Mar (atún en diferentes texturas)
- Jamón ibérico de Bellota
- Queso curado de la Sierra

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
- Gyozas de rabo de toro
- Ensalada de tomates de Conil con ventresca de atún rojo

2º A ELEGIR ENTRE

- Carrillada ibérica en salsa con setas y fina crema de patatas
- Presa Ibérica con su guarnición de verduritas
- Bacalao confitado a baja temperatura con salsa de algas y gambón
- Salmón en costra negra

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)

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