



Menú Degustación 1

Aperitivo al centro

Mini-flamenquines vueltos, micro ensalada y Patatas Juliana fritas.

Entrantes

Rollito de Espinacas, relleno de Morcilla y Manzana verde, con crema de Tomate y Queso fresco.

Plato principal de pescado

Caballa en tempura de Lima con Risotto de su fumé.

Plato principal de carne

Jamoncito de Pato en confit, con salsa de Albaricoque y Pera al horno con escamas de Sal.

Antepostre

Carne de Manzana, Queso fresco y Uvate.

Postre

Bienmesabe y Helado de Chocolate al Brandy.

Bodega:

Vinos de la Tierra de Córdoba (Copa de Fino en Rama y Copa de Tinto Cosecha) Copa de Vino Blanco Rueda y Agua mineral.