



MENÚ DE ABRIL – 29€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Mousse de Salmón y Trucha Ahumada, Mahonesa de Alcaparras y Aceitunas con Ensaladita de Hierbas
Salmon and Smoked Trout Mousse with Caper and Olive Mayonnaise and a Herb Salad

Crocanti de Morcilla de Benaoján con Pistachos y Piñones, Ensalada de Col Verde y Crema de Pera
Benaoján Black Pudding Croquette with Pistachios and Pine Nuts, Spicy Cabbage Salad and Pear Puré

Crema de Maíz al Toque de Apio y Albahaca con Tosta de Tomate al Chili
Cream of Sweetcorn Soup with Celery and Basil and a Tomato and Chili Toast

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Bacalao Confitado sobre Cama de Patatas Panaderas, Salsa de Pimientos del Piquillo y Espárragos Salteados
Confit of Cod with Potatoes Boulangères, Red Pepper Sauce and Sautéd Asparagus

Ragut de Jabalí con Verduras y Vino Tinto de la Zona, Puré de Patata y Alcachofas en Tempura
Wild Boar Ragout braised in Local Red Wine with Potato Puré and Artichokes in Tempura

Pasta Integral con Queso de Cabra de la Zona, Brotes de Soja y Verduritas de la Temporada Salteada con Jengibre y Teriyaki
Wholewheat Pasta with Local Goats' Cheese, Soya Shoots and Local Vegetables Sautéd with Ginger and Teriyaki

POSTRES / DESSERTS

Peras al Pedro Ximénez con Crema de Mascarpone y Chupito de "Don PX", Uva Pedro Ximénez, Montila-Moriles, Córdoba

Pears Poached in Pedro Ximénez with Mascarpone Cream served with a Shot of "Don PX", a Pedro Ximenez Dessert Wine from Montila-Moriles, Cordoba Province

Arroz Basmati con Leche de Coco y Fresas Maceradas en Almíbar de Lima y Chupito de "Bornos Semi Dulce", Uva Sauvignon, Rueda, Valladolid
Chilled Coconut Basmati Rice Pudding with Local Strawberries in a Lime Syrup served with a Shot of "Bornos Semi Sweet", a Sauvignon Dessert Wine from Rueda, Valladolid

Delicia de Chocolate con Coulis de Frutos Rojos y Chupito de "Andresito", Uva Moscatel, Almargen, Málaga
Chocolate Mousse Slice and Red Berry Coulis served with a Shot of "Andresito", a Moscatel Dessert Wine from Almargen, Malaga Province

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