



## MENÚ DE AGOSTO - 29€

### PRIMEROS / FIRST COURSES

Gazpacho Andaluz de Cereza con Brotes de Lechuga de Temporada y Aceite de Albahaca  
Chilled Tomato and Cherry Gazpacho with Young Salad Shoots and Basil Oil

Milhojas de Manzana Verde con Paté de Pato, Crema de Queso de Cabra y Tosta de Nueces  
Duck Paté layered with Green Apple, Cream of Goats' Cheese and Walnut Bread

La Clásica Ensaladilla Rusa con Gambas, Aguacate y Vinagreta de Huevas  
Russian Salad – Potato and Vegetable Mayonnaise with Prawns and Avocado

### SEGUNDOS / MAIN COURSES

Lomo de Lubina con Costra de Pesto, Pisto de la Huerta y Patatitas Fritas  
Sea Bass Fillet with a Pesto Crust, Summer Ratatouille and Baby Olive Oil Fries

Albóndigas de Pluma Ibérica Rebozadas en Sésamo, Champiñones Salteados, Puré de Patatas Salsa  
Picante de Tomato y Chili  
Iberian Pork Meatballs with a Spicy Tomato and Chili Sauce, Sautéed Mushrooms and Creamed Potatoes

Risotto Verde de Espárrago y Espinacas, Crema de Parmesano y Pakora Crujiente con Especies  
Asparagus and Spinach Risotto, Parmesan Cream and Crispy Pakora

### POSTRES / DESSERTS

Tarta de Cítricos con Crema de Mascarpone y Chupito de "Bornos Semi Dulce",  
Uva Sauvignon, Rueda, Valladolid  
Citrus Tart and Mascarpone Cream served with a Shot of "Bornos Semi Sweet",  
a Sauvignon Dessert Wine from Rueda, Valladolid

Parfait Semi Frío de Frambuesa y Praliné de Almendras, Salsa de Chocolate y Chupito de "Andresito",  
Uva Moscatel, Almargen, Málaga  
Raspberry and Almond Chilled Parfait Slice with Chocolate Sauce served with a Shot of "Andresito",  
a Moscatel Dessert Wine from Almargen, Málaga

Copa de Tres Chocolates : Blanco, con Leche y Amargo servido con Chupito de "Don PX",  
Uva Pedro Ximénez, Montilla-Moriles, Córdoba  
White, Milk and Dark Chocolate Cream served with a Shot of "Don PX", a Pedro Ximenez Dessert Wine  
from Montilla-Moriles, Córdoba