



MENÚ DE ABRIL - 29€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Crema de Calabaza Amarilla con Toques de Anís y Puntos de Nata
Cream of Squash Soup with a touch of Anis Liqueur

Langostinos en Papillotte con Albahaca, Ensalada de Tomate y Hojas Verdes y Salsa Romesca
Prawns and Basil in Papillotte with a Tomato and Green Salad and Romesco Sauce

Croquetas de Morcilla del Pueblo, Puré de Manzana y Ensalada Crujiente de Col Verde
Locally Made Black Pudding Croquettes, Apple Puré and Cabbage Salad

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Ragut de Jabalí al Vino Tinto de la Zona, Verduras de Temporada y Puré de Patatas al Aceite de Trufa
Wild Boar Ragout and Seasonal Vegetables braised in local Red Wine with Potato Puré with Truffle Oil

Lomo de Bacalao Asado sobre Potaje de Garbanzos y Espinacas Frescas con Toques Cítricos
Fillet of Cod on a bed of Chickpea, Fresh Spinach and Lemon Casserole

Arroz Cremoso de Maíz y Cebolla Fresca con Pakora de Coliflor al Comino
Sweetcorn and Sweet Onion Risotto with Cauliflower and Cumin Pakora

POSTRES / DESSERTS

* Brownie de Chocolate Caliente, Salsa de Chocolate Blanco, Helado de Nata y Chupito de "Don PX", Uva Pedro Ximénez, Montilla. Moriles, Córdoba
* Warm Chocolate Brownie, White Chocolate Sauce, Double Cream Ice Cream served with a Shot of "Don PX", a Pedro Ximénez Dessert Wine from Montilla-Moriles, Córdoba

* Arroz con Leche de Coco sobre Fresas Maceradas con Crujiente de Pistacho y Chupito de "Andresito", Uva Moscatel, Almargen, Málaga
* Chilled Coconut Rice Pudding with Macerated Strawberries and Pistacho Crisp served with a Shot of "Andresito", a Moscatel Dessert Wine from Almargen, Málaga

* Tres Texturas de Jengibre : Crema, Helado y Teja con Chupito de "Tres Leones", Uva Moscatel, Fuente de Piedra, Málaga
* Three Types of Ginger : Cream, Ice Cream and Teja Snap served with a Shot of "Tres Leones", a Moscatel Dessert Wine from Fuente de Piedra, Málaga

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