



MENU 1

Para compartir...

Croqueta de jamón ibérico

Mix de tomates de temporada aceite de albahaca, burrata fresca con vinagreta de frutos rojos

Rosbiff de ternera con vinagreta de miel y mostaza con nube de parmesano

Arroz señorito

Arroz campero

Postres caseros

Vinos de la tierra, agua, café y pan

Precio por persona: 45,50€

MENU 2

Para compartir...

Croqueta de carabineros

Flor de cogollos con pollo de corral escabechado, tomate con case y foie fresco

Verduras asadas sobre hojaldre romesco y miel

Fideuá a la brasa con rape y gambones y nuestro Ali Oli

Dados de solomillo de ternera con verduritas naturales y soja

Postres caseros

Vinos de la tierra, agua, café y pan

Precio por persona: 48€



MENU 3

Para compartir...

Salmuera 0.0 sobre tosta con mantequilla trufada y parmesano
Mix de tomates de temporada con aceite de albahaca burrata fresca
y vinagreta de frutos rjos y cebolla morada
Chiperones frescos andaluza

Plato principal a elegir...

Corvina al Orio
o
Presa en ibérica a la brasa con puré de batata

Postres caseros

Vinos de la tierra, agua, café y pan

Precio por persona: 55€

MENU 4

Para compartir...

Croquetas de carabineros
Berenjena a la brasa con papada a baja temperatura, setas de temporada y torreznos
Micuit en cilindros con mermelada de naranja amarga

Plato principal a elegir...

Rodaballo a la brasa
o
Chateaubriand a la brasa con pimientos de piquillo confitados

Postres caseros

Vinos de la tierra, agua, café y pan

Precio por persona: 60€