

MFNÚ

DEGUSTACIÓN

Aperitivos de bienvenida.

Jamón ibérico y queso curado, acompañados de AOVE picual y membrillo.

Tosta de anchoa Codesa con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra temprano de primera cosecha.

Paté de perdiz con confitura, manzana verde y picual.

Ensaladilla rusa de melva y piparras, aliñada con toques de picual.

Langostinos crujientes con mahonesa de arbequina, lima y albahaca.

Buñuelo de bacalao con alioli de arbequina y ajo asado.

Croqueta de cochinillo con manzana.

Arroz meloso de ibérico y trigueros, elaborado con picual.

PARA TERMINAR

Terrina de cabrito asado con cremoso de patata trufado, su jugo ligado y AOVE arbequina de Bailén.

POSTRE

Tarta de chocolate y naranja elaborada con AOVE arbequina de Bailén.

56 €

POR PERSONA

CONSULTAR BEBIDA INCLUIDA

Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra (AOVE) de las variedades picual y arbequina, procedentes de almazaras de Bailén y Castellar. Los productos cárnicos utilizados proceden de proveedores locales de Bailén, reforzando nuestro compromiso con la economía de proximidad y la calidad del producto.