

# MENÚ

Cocido “Mareao” y Croqueta  
Salmorejo con Jamón, Crujiente y AOVE Temprano  
Paté de Perdiz al AOVE  
Patatas a lo Pobre con Lomo de Orza en Adobo  
Alcachofas Luisa

## A elegir:

Bacalao con Tomate Hecho en Casa  
Rabo de Toro Estofado  
Gallina de Corral en Pepitoria  
Manitas de Cerdo Estofadas  
½ Paletilla de Cabrito de Jaén Asado al Horno (+5,50€)

## Y de postre:

Arroz con Leche  
Calahorra con Crema de Almendras Amargas  
Caña Borracha en Pedro Ximénez  
Gachas con Tostones y Matalahúga

# 48€

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA

El menú se sirve a mesa completa.  
Todo el AOVE empleado en nuestros platos es 100% variedad Picual.