

# MENÚ

MARÍA

Brandada de bacalao y pimiento rojo asado  
Consomé de cochinillo  
Escabeche de aguacate, tartar de atún y arroz frito  
Calamar de potera, aliñado y frito  
Cortadillo de pollo salvaje, manzana y morcilla  
Buñuelo de pato  
Ostra y escabeche de perdiz  
Ensalada mixta  
Cuajada de pichón y anguila  
Arroz de calamar y salmonete  
Pargo, consomé anisado de sus espaldas y espinacas a la  
meuniere<sup>1</sup>  
Codorniz a la moruna con salsa de hongos  
Marisco de pobres, gazpacho de ricos  
Maíz, caramelo salado y amazake<sup>2</sup>

95€

+ SUPLEMENTO DE 4€ ASOCIADO AL  
SERVICIO DE RESTAURANTE

BEBIDA NO INCLUIDA

\*Este menú es susceptible de variaciones en función del producto de temporada y las condiciones de mercado.

La mayoría de los platos presentados incorporan AOVE de cosecha propia, procedente de la Sierra Sur de Jaén, 100% variedad picual (cosecha temprana), con delicados matices florales característicos del olivar de montaña.

<sup>1</sup>Salsa cítrica elaborada con aceite y limón

<sup>2</sup>Bebida de arroz fermentada de origen japonés