

# expoliva

## 2021

### *Menú degustación 22 de Septiembre*

#### *Centros de mesa para 4 pax*

*Degustación de aceites de Jaén*

*Jamón ibérico al corte y queso curado en AOVE*

*Paté de ave, compota de tomate y aceite virgen extra*

*Tomate de la huerta troceado al momento*

*Masa de morcilla de caldera con ochíos de Baeza*

*Alcachofas confitadas en aceite de oliva con mollejas*

#### *Segundo a elegir*

*Merluza de Pincho con guisantes y salsa verde*

*Taco de atún marinado, chutney de mango y wakame*

*Presa ibérica de bellota con patatas panaderas*

*Pierna de cordero lechal cocinada como antaño y patatas puente nuevo*

*Entrecot de vaca con patatines*

#### *Postre*

*Pastel de queso frutos rojos y helados*

#### *Bebidas*

*Cervezas con /sin*

*Refrescos*

*Vino Rioja/Ribera del Duero*

*Vinos blancos jóvenes*

*Agua Mineral*

*Precio por persona: 45.00€*

FUSIÓN DE TRADICIÓN Y VANGUARDIA

[info@casaherminia.com](mailto:info@casaherminia.com)