

Menú degustación 24 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

Ensalada tropical templada de langostinos

Calamar nacional a la parrilla con asadillo

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

Hojaldre de fruta y helado

Bebidas

Cervezas con /sin

Refrescos

Vino Rioja/Ribera del Duero

Vinos blancos jóvenes

Agua Mineral

Precio por persona: 45.00€