

ENTRADAS

ATÚN CON AJOBLANCO

Láminas de atún marinadas en vinagre de jerez, acompañadas de una crema suave de ajo blanco con ceniza de poro.

ENSALADA DE BETABEL

Ligera crema de queso Manchego con betabel en tres texturas, aderezada con una vinagreta de frutos secos y crema de membrillo.

GAZPACHO ANDALUZ

Sopa fría a base de tomate, pepino, pimientos y ajo, servida con crotones.

RABO DE TORO

Canelones de res envueltos en pan, cocinados al horno y servidos en su jugo.

MEJILLONES TIGRE

Rellenos con bechamel, empanizados y fritos.

TORTILLA DE PATATA CLÁSICA

Tortilla de huevos con patatas y cebolla.

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo de la región cocinado con ajo y pimentón, servido con papas al vapor.

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN AL AZAFRÁN

Salmón cocinado a baja temperatura en cítricos, acompañado de una salsa de azafrán.

ESTOFADO DE PESCADO EN SALSAS VERDES

Estofado de pescado en salsa verde española preparada a base de fumet, vino blanco y perejil, servido con almejas chirla.

PULPO A LA ROMESCO

Tentáculos de pulpo a la parrilla marinados en adobo moruño, sobre una cama de salsa romesco, acompañado de arroz con chistorra y mejillón.

ARROCES Y PAELLAS

Tiempo de preparación de 35 minutos, porción para dos personas.

PAELLA VALENCIANA

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, pollo, cerdo, chorizo español, mejillones, calamares, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos.

PAELLA MARINERA

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, mejillones, pulpo, almejas, calamares, callos, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos.

CARNES

LINGOTE CRUJIENTE DE LECHÓN

Cocinado durante 18 horas con hierbas y piel de naranja, servido con una crema de manzana y papa cambray.

SOLOMILLO DE RES CON HONGOS

Marinado en especias y café, acompañado de hongos salteados, servido en su jugo.

CHULETÓN A LAS BRASAS

Servido con ensalada de ajo-tomate y papas rostizadas.

ESTOFADO DE POLLO AL HORNO DE LEÑA

Pechuga de pollo cocinada con hongos, papas, tomates, ajo, cebollas cambray y un toque de jerez.

POSTRES

CREMA CATALANA

Crujientes de naranja rellenos de crema catalana y supremas de naranja, ralladura y helado de vainilla.

ARROZ CON LECHE

Servido con un ligero helado obtenido de la cocción del mismo arroz, acompañado de una salsa de chocolate.

LECHE FRITA

Acompañada con salsa de vainilla y helado de azafrán con chocolate.

VARIEDAD DE HELADOS