

— MENÚ — DÍA DE ANDALUCÍA

Disfruta de una experiencia gastronómica única.
Recorre nuestras ocho provincias andaluzas,
degustando lo mejor de su gastronomía y joyas
enológicas de González Byass.

Para comenzar

Tosta de manzana ácida con boquerón de **Málaga** en
vinagre de espuma de verano azul.

Ajoblanco de **Almería** con anchoas en mantequilla ahumada.

Ortiguilla de **Huelva** con salmorejo de verduras fermentadas.

A compartir

Ensaladilla de morcilla de **Jaén**.

Berenjenas fritas con miel y crujiente de leche de oveja
de la sierra de **Granada**.

Flamenquín **Cordobés** de secreto ibérico.

Principal

Rodaballo con Almejas a la Marinera de la
Bahía de Cádiz.

Postre

Torrija **Sevillana** con incienso de canela.

Bodega Andaluza

Croft Twist, Tío Pepe, Alfonso, Solera, Tinto
Finca Moncloa, Néctar PX.

60€ (IVA incluido)

*Disponible del miércoles 26 de Febrero al 1 de Marzo

