



MENÚ FUENTEARCOS

aperitivo + 1 bocado + 1 capricho + sorbete + 1 principal

APERITIVO: Hummus de remolacha y mousse de pimientos con chips vegetales

BOCADOS

Salmorejo cordobés con helado de aceite de oliva y virutas de Ibérico

Crema de calabaza en texturas: crujiente, cremosa y confitada

Ensalada templada de langostinos y crujiente de almendras con casse de tomate

Ensalada de queso, mango y nueces garrapiñadas

Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de Cabernet Sauvignon

Spanish Sushi: morado, negro, amarillo y naranja

CAPRICHOS

Surtido de croquetas caseras: Ibérico, marisco y rabo de toro

Rollitos crujientes de pato con compota de pera

Pimientos de Piquillo rellenos de txangurro

Samosas de trompetas de la muerte con agridulce de naranja

Carpaccio de vaca Premium con lascas de Parmesano

Risotto cremoso de boletus, hongos y setas

PRINCIPALES (consulte alérgenos de las guarniciones)

Lubina gratinada en salsa holandesa sobre cama de patatas

Bacalao confitado sobre pil-pil de calabaza y mango

Tournedó de solomillo de vaca Premium a la parrilla de carbón

Cochinillo confitado al aroma de romero sobre revolconas
(deshuesado y cocinado a baja temperatura)

Hamburguesa Gourmet (vaca 100%) con pan brioche y confitura de tomate

Solomillo Ibérico a la brasa con emulsión de naranja, soja y jengibre

PRECIO 27€ IVA incluido (bebidas y postre no incluidos) / (máximo para 12 adultos)

