

# CELIA JIMÉNEZ

RESTAURANTE

## Propuesta gastronómica Platos de temporada Otoño 2018

Queso fresco artesano, tomate asado, sardina y pesto de hierbas

Verduras de temporada con gazpachuelo vegetal

Salmón marinado, coco y lima

Papada ibérica, alcachofas y jugo de Montillana

Foie y pan de pueblo

Mazamorra ahumada, encurtidos, manzana verde y hoja de lima

Crestas de gallo guisadas en consomé picante

Molleja de ternera y jugo concentrado de guiso de toro

Pichón, ajoblanco de piñones y setas

Callos de bacalao, brandada ligera y guindillas

Arroz socarrat de pulpo y butifarra cordobesa

Pescaito frito en adobo

Estofado de ternera, jugo especiado, piña, mango, y fruta de la pasión

Cordero asado, cous cous vegetal y curry

Degustación de quesos artesanos andaluces

Caramelo, pera y ron

Platano y chocolate salado

Lima-limón y galleta

957 049 855  
restaurante@celiajimenez.com