

## MENU SAN VALENTIN 2019

Cuando nuestros invitados se sientan a la mesa les ofrecemos una degustación de Aceites de Oliva Virgen Extra de Córdoba acompañada de una selección de panes artesanos recién horneados y a continuación...

### MENÚ

Mazamorra ahumada, lomo de caballa en salazón, manzana y encurtidos.

Salmón marinado, coco y lima

*Vermu Bodegas Robles, ecológico. Pedro Ximénez DO Montilla-Moriles*

Lubina frita en adobo, cogollo al ajillo y pesto de perejil

*Cava Parxet. Crianza 15 meses. Macabeo, parrellada y Pansa Blanca DO Cava*

Cordero con cous cous vegetal y ñoquis de curry

Degustación de quesos artesanos andaluces

*Carramimbre. Crianza 6 meses. Tempranillo DO Ribera del Duero*

Para terminar...

Plátano y chocolate salado

*PX Gran Barquero. Crianza de 4 a 6 años. Pedro Ximénez DO Montilla-Moriles*

Mignardices

65 € IVA incluido