



# SELECCIÓN DEL CHEF

*Jamón ibérico de Bellota con Pan Molinero con Agua de Tomate*

*Tartar de salchichón de jabalí con crujiente de maíz*

*Nuestra crema de salmorejo al estilo de la judería*

*Mazamorra de manzana reineta almendra y sardina ahumada*

*Ensalada de tomate rosa con lascas de mojama de atún rojo*

*Timbal vegetal de brotes tiernos con perdiz roja y vinagreta de frambuesas*

*Estofado de habitas tiernas con secreto ibérico y ciruelas*

*Corazón de alcaucil a la brasa con cremoso de patata violeta*

*Lomo de bacalao al vapor con ajada y sobre fondo de alboronia*

*Suprema de atún rojo sobre fondo de tomate especiado y caviar de trucha*

*Paella de verduras frescas y lomo de ternera del valle de los pedroches*

*Solomillo de cerdo ibérico con salteado de verduras y foi gras de pato flambeado*

## POSTRES

*Sorbete de Fresas Naturales*

*Carpacho de Naranja con Turrón*

120 EUROS POR PERSONA





# SELECCIÓN DEL CHEF

*Crema de Mazamorra con Manzana con Sardinias Ahumadas*

*Ensalada de Tomate Rosa con Lascas de Mojama de Atún Rojo*

*Guiso Habitas y ciruelas con Secreto Ibérico*

*Lomo de Bacalao sobre Fondo de Alboronia*

*Solomillo de cerdo Ibérico con Salteado de Verduras y Foie gras de Pato*

CORBELLA

POSTRES



*Sorbete de Fresas Naturales*

*Carpacho de Naranja con Turrón*

*58 EUROS POR PERSONA*

