

MENÚ PARA COMPARTIR DE 5 PLATOS A 30€ POR PERSONA

Se sirve un plato de cada uno de los cinco que escojan para compartir entre tres comensales aproximadamente. No se admiten modificaciones.

4 entrantes a escoger entre estas opciones

- Croquetas de atún (Ración de 6)
- Berenjenas rebozadas con miel de palma
- Champiñones rebozados con alioli de ají
- Huevos rotos con jamón
- Huevos rotos con gulas y langostinos
- Huevos rotos con morcilla de Burgos y cebolla caramelizada
- Ensalada de pollo crujiente y naranja
- Ensalada de salmón ahumado con aliño de remolacha, queso feta, rábanos y pistachos.
- Queso asado con gofio de millo y miel de palma
- Queso camembert al horno con nueces miel y pan tostado.
- Mejillones al vapor con salsa de queso viejo de oveja
- Salmorejo cordobés
- Boletus a la parrilla con verduras y salsa de mostaza y manzana.
- Merluza rebozada

1 Principal a escoger entres estas opciones

- Solomillo troceado al ajillo.
- Lomo alto de novillo con papas fritas y pimientos.
- Secreto ibérico a la parrilla con papas fritas.
- Pollo relleno de jamón serrano con salsa barbacoa de ciruelas.
- Lagarto ibérico con papas salteadas con manzana reineta y romero.
- Bacalao encebollado

Bebidas incluidas durante el servicio¹:

- Agua
- Refrescos
- Cañas (Alhambra Especial)
- Vino tinto (Fuentespina 3 meses D.O. Ribera del Duero)
- Vino Blanco Seco (Goleta D.O. Rueda)
- Vino blanco afrutado (Goleta D.O. Rueda)

Se servirá el vino equivalente a un máximo de 1 botella cada 3 personas. El precio de la botella extra es de 12€.

Postre: (individual a escoger entre estos)

- Polvito uruguayo
- Mousse de mango
- Natilla de chocolate con coulis de mango y coco
- Crumble de manzana

Se puede contratar café o cortado por 1€ por persona.

Menú vegano: Preguntar

Menú infantil: (Hasta 12 años) 12€

- Servicio de pan con alioli
- Pechuga de pollo fresca rebozada cortada en fingers con papas fritas y ketchup
- Helado de vainilla

CONDICIONES PARA LA RESERVA DE MENÚS

¹ Se entiende como servicio el periodo que va desde que se empieza a servir la comida hasta que se sirven los postres. Todas las bebidas consumidas fuera de ese periodo se abonarán aparte.

- Para formalizar la reserva hay que realizar el abono del 30% por adelantado
- El número definitivo de comensales debe quedar cerrado con 48 horas de antelación. Los *no show* (gente que no aparece) se abonarán igualmente, no obstante pueden escoger entre servir el menú completo o llevarse parte.
- El margen de cortesía para empezar el servicio es de 30 minutos sobre la hora de la reserva.
- Los menús son libre de gluten, pero el pan que se sirve es normal a no ser que se nos informe de la presencia de celíacos o intolerantes al gluten. El resto de alérgenos deben de ser consultados en el momento de la reserva.

La confirmación de la reserva confirma la aceptación de estas bases.