



MENÚ N° 3

**ENTRANTES**

Quisquilla de Motril  
Caña de lomo de bellota 5J Gran Reserva  
Tomate RAF de la Vega de Almería con melva canutera  
Foie gras de canard de Landes con grosellas  
Parrillada de verduras Almeriense  
Supremas de bacalao con tomate frito

**PLATO PRINCIPAL**

(a elegir el Comensal en mesa)

Cochinillo Lechazo al horno estilo Segovia  
Ternera lechal de Ávila a la brasa de carbón de encina  
Pierna de cabrito de la Alpujarra en asado  
Solomillo de cerdo Ibérico  
Calamar al aceite de oliva  
Robalo (Lubina o Furagaña) a la espalda  
Mero de la Isla a la parrilla  
Lomo de bacalao Giraldo al pil-pil

**POSTRE**

Surtido de repostería o Tarta

**BEBIDAS**

Cerveza  
Agua mineral  
Refrescos  
Vino de Rioja RESERVA  
Copa de cava o copa de licor

**Precio: 60.00€ (Comensal)**