



MENÚ Nº 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 desalado al pil-pil

POSTRE

Pastel de piononos

BEBIDAS

Cerveza
Agua mineral
Refrescos
Vino de Rioja RESERVA
Copa de cava
Bebidas hasta el postre

Precio: 70.00€ (Comensal)