



MENÚ N° 3

ENTRANTES

Quisquilla de Motril
Caña de lomo de bellota Gran Reserva
Tomate de la Vega de Almería con melva canutera
Foie gras con salsa de 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
Lomo de ternera a la brasa de carbón de encina
Pierna de cabrito de la Alpujarra en asado
Solomillo de cerdo Ibérico
Calamar al aceite de oliva
Lubina a la parrilla
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)