





Menu A

Aperitivo de Bienvenida

Vasito de caldo de puchero amontillado y hierbabuena

Entrantes a compartir

Croquetas de jamón Ibérico con emulsión de cebolla y confitura de tomate

Ensaladilla Rusa con gamba blanca a nuestro estilo

Pastela de ave estilo Marroquí con almendras

Plato Principal (a elegir)

Rabo de TORO estofado al vino tinto con patatas panaderas

Entrecot de ternera ANGUS (250gr) a la brasa servido con patata asada y alioli

Salmón con crema de zanahoria salsa de queso azul Malagueño y chicharrones

Pechuga de pollo a la miel con finas hierbas y patatas fritas

Postre

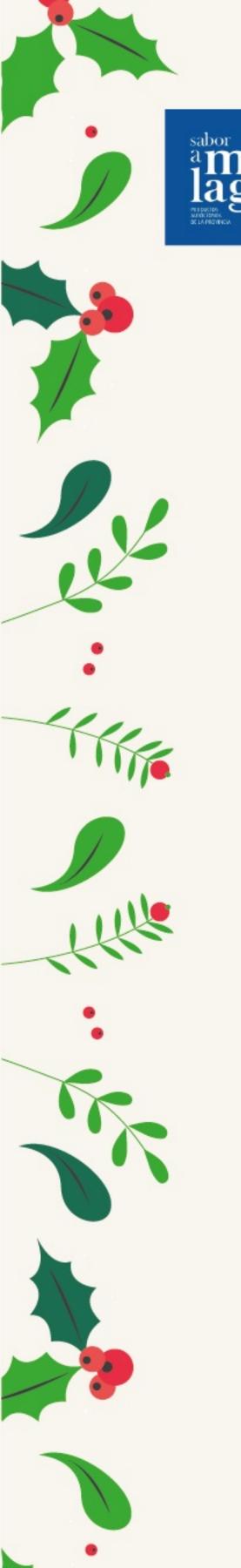
Tarta de queso y pistacho con helado de yogurt

Bebidas

Agua natural, refrescos, cerveza Cruzcampo Glacial de barril +1 botella de vino Selección del sommelier, por cada 4 comensales.

Servicio de pan rústico, alioli y aceitunas

IVA incluido







Menu B

Aperitivo de Bienvenida

Sangria de cava con ponche y agua de azahar Vasito de caldo de puchero amontillado y hierbabuena

Entrantes a compartir

Croquetas de jamón Ibérico con emulsión de cebolla y confitura de tomate

Ensaladilla Rusa con gamba blanca a nuestro estilo

Timbal de foie y queso de cabra con reducción de vino moscatel

Plato Principal (a elegir)

Presa Ibérica de bellota a la brasa acompañado con patata fritas y pimientos del Padrón Tajín de cordero nacional con ciruelas y cuscús Lubina a la plancha con verduras y hortalizas de temporada

Postre

Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco

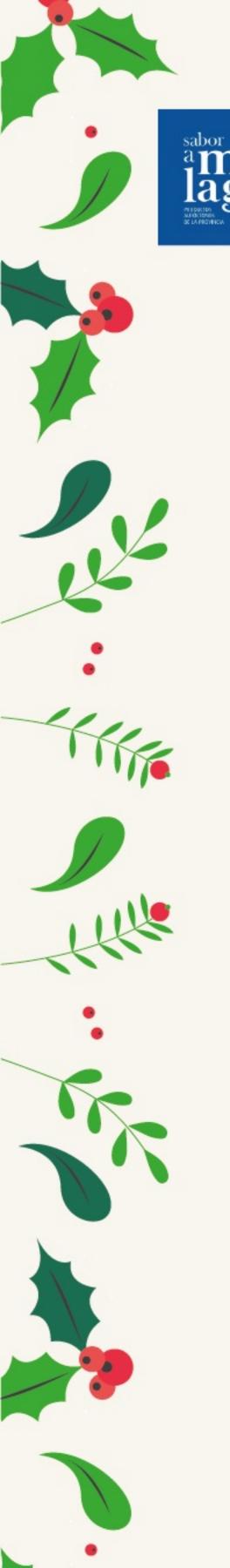
Pudin de chocolate con helado de banana split

Bebidas

Agua natural, refrescos, cerveza Cruzcampo Glacial de barril +1 botella de vino Selección del sommelier, por cada 4 comensales.

Servicio de pan rústico, alioli y aceitunas

IVA incluido









Menu C

Aperitivo de Bienvenida

Cava, 43 & Triple seco Spitz

Vasito de caldo de puchero amontillado y hierbabuena

Croquetas de jamón Ibérico

Entrantes a compartir

Jamón Ibérico de bellota y pan con tomate y AOVE

Timbal de foie y queso de cabra con reducción de vino moscatel

Tartar de atún rojo de Barbate

Huevos rotos con trufa al estilo TORO

Plato Principal (a elegir)

Paletilla de cordero a la miel de romero y mostaza

Solomillo de ternera ANGUS (180gr) a la brasa servido con patatas fritas casera y salsa a su elección

Rodaballo con crema de gazpachuelo y langostino tigre

Lomo alto "Rib-Eye" de ternera ANGUS (300gr) a la brasa servido con patatas fritas casera

Postre

Sabayón Malagueño con frutillas y nueces caramelizadas

Bebidas

Maridado con vinos blanco, rosado y tinto, Selección del sommelier. Agua mineral, refrescos, cerveza Cruzcampo Glacial de barril

Servicio de pan rústico, alioli y aceitunas

IVA incluido