



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
Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco

Postre

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