



MENU DE EMPRESA

2011

Aperitivos:

Salmorejo de pimientos asados
Con sardinas curadas

Tomate del terreno semiseco con queso de cabra de
Archidona, recula, membrillo y piñones

Crema de boletus con setas salteadas,
avellana y regaliz

Entradas:

Ensalada de boletus y jibia con
mahonesa ligera de trufa

Milhoja de pollo en escabeche con foie
y manzana caramelizada

Tartar de salmón ahumado con sus huevas,
emulsión de mostaza y vinagre de Jerez

Principales:

Merluza con jugo de judías verdes, chipirones
y crujiente de arroz negro

Carrillada de cerdo con patata
cremosa y calabaza

Presal Ibérica adobada con ensalada de pera
y apio y puré de cebolleta



Postres:

Soufflé de chocolate caliente
con helado de naranja

Cilindro de queso y chocolate blanco con
galleta crujiente y helado de frambuesa

Espuma de limón con helado de miel, crema de
piñones y granizado de hierbabuena

El precio del menú es de 50€ (IVA INCLUIDO)

El menú se compone de:

Un aperitivo, una entrada, un principal y un postre.
A elegir uno de cada opción que les proponemos

Incluyen agua, vino blanco o tinto de la casa, cerveza, refrescos y café