

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO DEL DÍA

FOIE GRAS DE PATO MARINADO AL PIMENTÓN DE LA VERA,  
MANZANAS, HOJAS Y FRAMBUESA

HUEVO CAMPERO FRITO CON PUNTILLA, SETAS SALVAJES  
Y CREMOSO DE BONIATO BRASEADO

CALAMAR A LA BRASA, LECHUGA DE MAR, ALIOLI  
DE MANZANA ASADA Y MORCILLA DE MAR

LOMO DE CIERVO, SGAGLIOZZE, CALABAZA Y SALSA PX

SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS ANDALUCES  
CON MEMBRILLO Y MERMELADA CASERA

PIÑA ASADA AL RON Y ESPECIAS CON HELADO  
DE VAINILLA BOURBON Y AIRE DE COCO

SERVICIO DE PAN ARTESANO  
DE LEVADURA DE CERVEZA  
Y HARINA BIO

**65 €**

por persona, IVA incluido

**MARIDAJE DE VINOS**

**35 €**

por persona, IVA incluido

El menú se servirá únicamente para mesas completas.  
Consultar con el Restaurante sobre intolerancias alimentarias.  
Por circunstancias de mercado el menú puede sufrir cambios imprevistos.