

“QUIÉRETE Y QUIERE EN CALDEA”
Disfruta con nosotros de una bonita velada...



“Teja Marina”

Pilchardus escabechadas con **cebolla** y **zanahoria** con vinagreta de **pepinillos** y **melocotón** con **teja** de **almendra** dulce.

Terrer de la Creu

Brut Nature / Terrer de la Creu / macabeo, xarel-lo, parellada

“Patatas a la Andaluza”

... una salsa propia de Carmen...

” una andaluza no podía día de Carmen.ear de realizar y elaborar un plato de patata. Ingrediente básico en la mayoría de los países. Una elaboración sencilla que incluye una salsa, “MI SALSA”, que tanto me gusta. No es mojo, no es brava; lleva un majado con mas de 10 ingredientes que la hacen sabrosa y picantona.”

Vermut 1929

... homenaje a un padre ...

“Nuestro Roble”

Pan bao, relleno de **boletus** de la zona con **micuit** macerado en **Amontillado**

Amontillado NPU

Bodega Sánchez Romate / D.O.P. Jerez-Xérèz-Sherry / Palomino fino

“Bocado de Salmón con salsa de Ras al Hanout “

Máis de Cunqueiro Torrontés

Bodegas Cunqueiro / Torrontés / proceso de criomaceración con una crianza de 4 meses en sus lías

“Tikka de Lechal con crema de pera y pan de especias ”

Molaracha / 2023

Bodega Tinta Castiza / Garnacha, 5% Malvar / 8 meses en tinaja de barro

“Cuchara de dátil y crema de queso suave ...”

Leonor 12 años

Bodegas González Byass / palomino fino / mínimo de 12 años de envejecimiento

“Normadía”

Contraste de frío y calor ... bizcocho de manzana templado servido con espuma de limón fría.

Floráis

Bodega Familia Torres / Moscatel de Alejandría / vendimia tardía

Menú degustación con maridaje de medias copas.

Precio por persona 87,00€ con maridaje

Precio por persona 65,00€ sin maridaje.

(Disponible entre semana comidas y sábados cenas)

