



MENÚ FESTIVAL

Todos nuestros platos están elaborados
con AOVE de nuestra tierra

Menú Degustación elaborado por Pedro Beltrán y su equipo. Se servirá por mesa completa con un precio de 65 €/persona IVA incluido (Bebida no incluida)

- DEGUSTACIÓN DE AOVE -

Selección de Aceites de Oliva Virgen Extra Melgarejo

- MENÚ -

Cóctel Solera 1847

Ibérica

Taco de atún y anguila

Bocata de steak tatar con mantequilla echiré

Bloody Mary andaluz

Ortiguilla, huevo y caviar

Crema de zanahoria y jengibre

Coliflor en tempura y ajo negro

Pastela Mozárabe

Tartar de carabinero con el jugo de su cabeza

Papada a la carbonara trufada de idiazábal

Canelón de collejas y queso de la sierra sur

Arroz de sepietas con jengibre y salicornia

Lubina brasa en mantequilla de hinojo

Costilla de añojo con parmentier de celerí

- PARTE DULCE -

Tarta de Manzana y helado de dulce de leche

Chocolate, haba tonka y vainilla

- Petit four -

Nube, Gominola, Cookie, Roca y Trufa

65,00 €

Maridaje de vinos: 35€

Según Rgto. 1169/2011 este establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

10% de IVA incluido

Menú Degustación elaborado por Pedro Beltrán y su equipo. Se servirá por mesa completa con un precio de 44 €/persona IVA incluido (Bebida no incluida)

- Aperitivos -

Bocata de steak tatar con mantequilla e chiré

Pastela Mozárabe

Conliflor en tempura con ajo negro

- Entrantes -

Atún marinado con escabeche de raifort

Papada a la carbonara trufada de idiazábal

Canelón de collejas y quesos de la Sierra Sur

- Pescado -

Lubina a la brasa con mantequilla de hinojo

- Carne -

Costilla de añejo glaseada con parmentier de celerí

- Postre -

Tarta de chocolate con su macaron de haba tonka y vainilla

47,00 €