

MENÚ 1

Entrante

Tabla de embutidos ibéricos

Lomo, chorizo, salchichón, morcilla y morcón, acompañados de Tostas mediterráneas

Principales

Para compartir

Fondue de Queso de la Casa

Mix de 4 quesos (Emmental, de Cabra, Gruyere y Provolone), verduritas de la huerta y picatostes

Fondue Bourguignon de pollo y cerdo

Pechuga de pollo, Solomillo de cerdo y seis modalidades de salsas caseras para aderezar

Pecado Final

Degustación de 4 variedades de Fondue de chocolate

Negro, Tradicional, Toblerone y Blanco, servidas con fruta natural, pastas y obleas

- *2 bebidas sin alcohol por persona y pan incluidos.*
 - *No incluye bebidas alcohólicas.*

Precio por comensal: 29 € IVA inc.



MENÚ 2

Entrante

Foie Micuit

en un falso camino de pistachos y confituras de arándanos, regado con crujientes y bañado con aceite de trufa negra

Principales

Para compartir

Fondue de Queso Silvestre

Emmental y Gruyere, hongos, setas, trufa, hierbas provenzales y picatostes

Fondue Bourguignon de cordero y ternera

Pierna de cordero, Lomo bajo de ternera y seis modalidades de salsas caseras para aderezar

Pecado Final

Degustación de 4 variedades de Fondue de chocolate

Negro, Tradicional, Toblerone y Blanco, servidas con fruta natural, pastas y obleas

- *2 bebidas sin alcohol por comensal y pan incluidos.*
- *No incluye bebidas alcohólicas.*

Precio por comensal: 32 € IVA inc.



MENÚ 3

Entrante

Matrimonio andaluz

*Tabla de Jamón ibérico de bellota y
Queso artesanal semicurado de cabra
acompañados de Tostas mediterráneas*

Principal

Para compartir

Parrillada mixta de verduras y frutas

Fondue de Carne Premium

*Lomo de ternera, Solomillo de cerdo, Pechuga de
pollo, Pierna de cordero macerada en frutos
rojos y seis modalidades de salsas caseras para
aderezar*

Pecado Final

Degustación de 4 variedades de Fondue de chocolate

*Negro, Tradicional, Toblerone y Blanco, servidas
con fruta natural, pastas y obleas*

- *2 bebidas sin alcohol por comensal y pan incluidos.*
- *No incluye bebidas alcohólicas.*

Precio por comensal: 35 € IVA inc.

