



MENÚ ESPECIAL SAN MATEO 2025

PRIMEROS A ELEGIR

Plato de Jamón Ibérico de la dehesa cordobesa * sup 2,50€

Caparrones con sus sacramentos(tocino, costilla, chorizo)

Pochas a la riojana con chipirones y gambas

Arroz negro de calamar, gambas y almejas con alioli

Alcachofas de la ribera salteado con jamón ibérico y foie

Borraja con pure de patata y huevo escalfado

Salmorejo cordobéscon migas de jamón ibérico

Ensalada de tartar de aguacate, gulas y langostinos

Ensalada de queso de cabra, nueves y jamón serrano

SEGUNDO A ELEGIR

Medallones de solomillo de ternera a la brasa con las patatas panaderas

Chuletillas de cordero a la brasa con patatas y piquillo

Filete de entrecot a la brasa con patatas panaderas

Secreto de cerdo a la brasa con salsa roquefort

Carrillera de cerdo guisada con puré de patata

Confit de pato asado con puré de manzana

Taco de bacalao a la riojana

Lubina a la brasa con salsa orio y patatas panaderas

Dorada a la brasa con salsa orio y patatas panaderas

Sepia a la plancha con salsa alioli y mezclum de lechugas

POSTRES CASEROS A ELEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente *sup 2€

Torrija casera con helado de vainilla+pastel de cuajada con helado de yogurt

Flan casero de yemas con helado de chocolate y nata

Arroz con leche al estilo de la abuela

Brownie con helado de turron

Incluye pan, bebida (agua, copa de vino D. O. Rioja) y café

27,50€ IVA INCLUIDO

