

MENÚ GASTRONÓMICO ESPECIAL VERANO

APERITIVOS

Nuestro olivo con sus aceitunas.

*Berenjenas a la miel con salmorejo,
versión Carmen de San Miguel.*

ENTRANTE FRESQUITO

*Sandwich de sardinas, queso y pan de higo con
vinagreta de frambuesas y pipirrana de tomate.*

CREMA

*Crema de maíz con lascas de bonito marinado
y sus mazorquitas asadas.*

DEL MAR

*Calamar relleno de carne de vaca pajuna en su
jugo con patatas amarillas.*

DE LA MESETA

*Jarrete de cordero macerado con especias ras el
hanout y miel con cous-cous de frutos secos.*



ALGO PARA ENDULZAR

*“ Melocotón y rosas “
Melocotón de Guadix asado al vino blanco
relleno de queso fresco y helado de rosas.*

PRECIO DEL MENÚ: 60€ (Sin maridaje) 80€ (Acompañado de maridaje)

Solo se sirve un menú por persona y por mesa completa.

El menú sin maridaje solo incluye pan. Bebidas no incluidas.

*Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor, comuníquelo a nuestro personal
de sala.*

MENÚ GASTRONÓMICO ESPECIAL VERANO

APPETIZERS

Our olive tree with its olives.

*Eggplants in honey with “salmorejo”
Carmen San Miguel’s way.*

FRESH STARTER

*Sardines sandwich, cheese and fig bread with
raspberry vinaigrette and tomato
“pipirrana”.*

CREAM

*Corn cream with marinated bonito flakes and
roasted cobs.*

FROM THE SEA

*Squid stuffed with pajuna beef in its juice with
yellow potatoes.*

FROM OUR MOUNTAINS

*Lamb shank marinated with ras el hanout
spices and honey with dried fruit couscous.*



SOMETHING SWEET

“Peach and roses”

*Peach from Guadix, roasted in white wine and
stuffed with fresh cheese and rose ice cream.*

MENU PRICE: €60 (Without wine pairing) €80 (Accompanied by wine pairing)

Only one menu is served per person and per entire table.

The menu without wine pairing only includes bread. Drinks not included.

If you have an allergy or intolerance to any food, please inform our room staff.