



2 al 5 Junio

Primeros

GAZPACHO ANDALUZ TRADICIONAL

Acompañado de finas virutas de jamón ibérico de bellota.

PASTA AL AJILLO

Salteada con una selección de setas silvestres y langostinos.

ALCACHOFAS EN SALSA VERDE

Corazones tiernos ligados en una emulsión tradicional de vino blanco, ajo y perejil fresco.

Segundos

CODILLO CONFITADO Y DESHUESADO

Servido sobre un lecho de crema fina de patata ahumada.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

Glaseados con salsa vizcaína artesanal y guarnición de arroz blanco aromático.

ALBÓNDIGAS DE TERNERA "OKA"

Guisadas en una reducción de salsa de boletus y patatas bastón fritas.

Postres

TORRIJA DE BOLLO DE MANTEQUILLA

SORBETE

FRUTA DE TEMPORADA

Precio por persona; 32 euros (IVA incluido)

Copa de vino o cerveza

Pan y agua