

# NUESTRA PROPUESTA PARA GRUPOS

**COCINADA Y SERVIDA POR ALUMNOS EN FORMACIÓN  
BECADOS POR FUNDACIÓN CRUZCAMPO**



# MENÚ CERVECEO

35€ por comensal

## Nuestra propuesta

Variado de chacinas COVAP



Lingote de salmón con café y pistacho



Berlina rellena de alioli de gambas



Canelón cremoso de carrillera gratinado

y su jugo

## Postre:

Babá a la vista del cliente



## Bebidas incluidas

### Cervezas Cruzcampo

### Vinos

Zuloaga Tinto D.O. Rioja

Embrumas Blanco D.O. Rueda

Tinto de Verano

Finca Engalia D.O. Ribera

Barbadillo VI Moscato Frizzante

### Refrescos y agua



# MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO

40€ por comensal | Máximo 20 personas

## Nuestra propuesta

Degustación de quesos andaluces

**Air Waffle de queso**

**Piedra mimética de queso**

Entrante frío

**Gazpacho de tirabeques con cangrejo y  
pomelo**

Entrante caliente

**Coliflor del Bajo Guadalquivir en tres  
técnicas: buñuelo, toffee y consomé.**

Plato de pescado

**Pescado de nuestras costas en salsa  
verde versionada**

Plato de carne

**Ossobuco reconstruido con demi-glace  
vegetal de calabaza**

Prepostre

**Mandarina, hierbabuena y azahar**

Postre

**Bienmesabe Andalusi**

