

NUESTRA PROPUESTA DE MENÚS GASTRONÓMICOS

**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

