

Menú Alcázar (25,95 €)

Entrantes (uno cada cuatro comensales)

Croquetas caseras de rabo de toro sobre crujientes de verduras

Patatas confitadas a gajos con dúo de salsas curry y mojo picón

Flamenquín de presa con crema de boletus

Principal (a elegir)

Lomos de lubina a la plancha sobre cama de verduras

ó

Solomillo ibérico a la salsa verde con pisto al aroma de menta

Surtido variado de pastelería

Menú Medina Azahara (29,95 €)

Entrantes (uno cada cuatro comensales)

Tartar de atún con anacardos

Ensalada de salmón con espaguetis de calabacín y tropezones de pimientos rojos

Berenjenas caramelizadas y gratinadas con queso de cabra y mermelada de tomate

Croquetones de parmesano y jamón con crema de mojo picón

Sorbete de limón

Principal (a elegir)

Atún sellado a la barbacoa sobre emulsión de coliflor salpicada de salsa verde

ó

Pluma ibérica a la plancha con dos salsas

Surtido variado de pastelería

Menú Mezquita (39,95 €)

Entrantes (uno cada cuatro comensales)

Flan de foie con manzana caramelizada, cubos de Px y balsámico de manzana

Tartar de salmón con emulsión de espárragos blancos

Revuelto de habitas y jamón con mermelada de tomate

Ensalada templada de langostinos con vinagreta de la huerta y parmesano

Sorbete de limón

Principal (a elegir)

Lomo de bacalao en salsa de criollo con puerros y raspadura de aceitunas negras y toque de albahaca

ó

Cochinillo al horno

Surtido variado de pastelería

Todos los precios incluyen I.V.A.

El servicio de bebidas incluidas en los menús comenzará al tomar asiento en mesa y finalizará con el postre. Las bebidas serán: cerveza de barril, vinos tinto Rioja y blanco Rueda ambos de Bodegas Yllera, refrescos y agua. En el menú Mezquita se incluye una copa larga con licores nacionales.

En nuestros menús se han tenido en cuenta los alérgenos de nuestras materias primas y del proceso de elaboración. Pregunte a nuestro personal y si lo desea podrá solicitar menús de dietas especiales.



globo
restaurante

