

Menú Alcázar (25,95 €)

Entrantes (uno cada cuatro comensales)

Croquetas de parmesano y jamón con mermelada de piquillo
Patatas confitadas a gajos con dúo de salsas curry y mojo picón
Flamenquín de presa con crema de boletus

Principal (a elegir)

Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel sobre cama de pisto

ó

Solomillo ibérico con salsa verde y lágrimas de menta

Surtido variado de pastelería

Menú Medina Azahara (29,95 €)

Entrantes (uno cada cuatro comensales)

Tartar de atún con anacardos
Crujientes de foie y queso de cabra
Berenjenas caramelizadas y gratinadas con queso de cabra y mermelada de tomate
Croquetones de rabo de toro

Sorbete de limón

Principal (a elegir)

Lomos de lubina a la plancha sobre cama de verduras

ó

Pluma ibérica a la plancha con dos salsas

Surtido variado de pastelería

Menú Mezquita (34,95 €)

Entrantes (uno cada cuatro comensales)

Flan de foie con manzana caramelizada, cubos de Px y balsámico de manzana
Salmorejo cordobés con jamoncito y huevo duro
Berenjenas fritas a bastones con miel de caña
Risotto negro con ali oli

Sorbete de limón

Principal (a elegir)

Ventresca de atún sobre salmorejo de tomate asado

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 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.