

# MENÚ TRADICIÓN

## **A P E R I T I V O S**

ENSALADILLA DE ESTURIÓN Y CAVIAR DE RÍOFRÍO  
BERENJENA CAMELIZADA Y QUESO DE LAS ALPUJARRAS  
FLAN DE COLIFLOR CON SETAS Y PIÑONES  
ENSALADA LÍQUIDA CON MOJAMA  
MEJILLÓN EN ESCABECHE DE MISO  
GAMBA ROJA, PAPADA IBÉRICA Y SALSA PONZÚ  
CALDO DE COCIDO, CRUJIENTE DE GARBANZO Y PRINGA

## **E N T R A N T E S**

BACALAO Y PULPO EN SALSA DE CALLOS  
HABAS CON JUGO DE TENDONES Y YEMA

## **P R I N C I P A L E S**

TRUCHA, MORCILLA DE GÜEJAR SIERRA Y GUISANTES  
TERNERA EN SALSA FRICANDÓ, COLMENILLAS Y CHOCOLATE

## **P O S T R E S**

SORBETE DE CAVA Y FRUTA DE LA PASIÓN  
FLOR DE MÚSICO Y MOSCATEL  
PIONONO Y LIMÓN FERMENTADO  
PETIT FOUR

*PAN ARTESANAL DE ALFACAR INCLUIDO*

**PRECIO MENÚ 64 €**

**MARIDAJE 35 €**

# MENU TRADICION

## APPETIZERS

STURGEON SALAD AND RIOFRIO CAVIAR

CARAMELIZED EGGPLANT AND CHEESE FROM LAS ALPUJARRAS

CAULIFLOWER FLAN WITH MUSHROOMS AND PINE NUTS

LIQUID SALAD WITH MOJAMA

MUSSEL IN MISO ESCABECHE

RED SHRIMP, IBERIAN PORK JOWL AND PONZU SAUCE

COCIDO BROTH, CRUNCHY CHICKPEA AND PRINGA

## STARTERS

COD AND OCTOPUS IN TRIPE SAUCE

BROAD BEANS WITH TENDON JUICE AND EGG YOLK

## MAIN COURSE

TROUT, GÜEJAR SIERRA BLOOD SAUSAGE AND PEAS

BEEF IN FRICANDÓ SAUCE, MORELS AND CHOCOLATE

## DESSERTS

CAVA AND PASSION FRUIT SORBET

MUSICIAN'S FLOWER AND MUSCATEL

PIONONO AND FERMENTED LEMON

PETIT FOUR

*ARTISAN BREAD FROM ALFACAR INCLUDED*

MENU PRICE 64 €

WINE PAIRING 35 €