

MENÚ LISBOA

Al centro de la mesa

Granada

Salmorejo cremoso, berenjena frita y miel de caña

Islas Canarias

Ensaladilla cremosa, patata chafada, sancocho de gamba y mahonesa de aguacate

Huelva, Palos de la Frontera

Las croquetas viajeras de gamba blanca y su velo ibérico

Principal

Lomo de bacalao asado al horno tradicional, patata panadera ahumada y migas crujientes con torreznos

Postre

Pastel mexicano y su ruta del cacao con crema helada de coco

Bodega

(3 consumiciones por persona)

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco y tinto de nuestra bodega y cava

38€

PVP POR PERSONA