

## **Córdoba, martes 7 de mayo de 2024**

*Caviar beluga (50g) 000 con blinis y crudité 120*

*Jamón ibérico 100% bellota (Navalpedroche) 29*

*Lomo de anchoa en tosta de pan con kéfir probiótico 4,50/ud*

*Finas croquetas de jamón ibérico y leche fresca de oveja servidas con tomate concassé 14*

*Ensalada Waldorf con aguacate, apio, avellanas parmesano y vinagreta de miel fermentada 22*

*Paté de royal de perdiz y foie con chutney de albaricoque y polvo de tomate 22*

*Ravioli de langostino y berza con espuma de parmesano 20*

*Ostras Francesas: al natural, brasa o tiradito 8,90/ud*

*Steak tartar de Novilla brava, con yema gelificada, Lagavulin 16 años y encurtidos afines 26*

*Salmorejo de remolacha con ventresca de atún confitado, alcaparras y tierra de queso 16*

*Mazamorra cordobesa con anguila ahumada y piña osmotizada 16*

*Corvina “ikejime” lacada a la brasa con arroz salvaje 29*

*Lingote de bacalao “Albacor” con emulsión de gamba roja, algas y espárragos 32*

*Garbanzos estofados con americana de bogavante, anguila y morros ibéricos 23*

*Terrina de pulpo y doncella con parmentiere de azafrán 29*

*Lomo de venado asado y reposado con cremoso de remolacha y salsa Robert de tinta 32*

*Lomo alto de vaca vieja en dry aged con velo de flor 89/kg*

*Cabrito de leche al ajillo con koji de calabaza 30*

*Arroz de conejo de campo, verduritas y hierbas de monte bajo 29*

*\* MENÚ DEGUSTACIÓN: 6 PASES, QUESOS Y 2 POSTRES 90/ pers*

*QUIRALIDAD Y ARMONIA DE VINOS 45/pers*

### **Tabla de quesos artesanos 22**

*Nuestra versión del Manolete “la Manoletina” 10*

*(Milán-Córdoba) Espresso de chocolate y avellana Cordobesa 10*

*Baba au ron “Matusalen” con crema de limón 10*

*Tarta de queso con cobertura de chocolate blanco y membrillo fermentado 10*

*Financiere de pistacho con sopa fría de coco 10*

*Servicio de mantequilla artesana de oveja y panes artesanos prebiótico y rico en proteína vegetal 3,90*

*Precios en Euro y con IVA incluido. Cumplimiento de los Reglamentos (UE) n° 1169/2011, 2073/2005 y 1420/2006*

*\*Menú Degustación, debido a la complejidad, artesanía, tiempo de elaboración y necesario para disfrutarlo como se merece, rogamos sea servido para mesa completa y de 13:30 a 15H y de 20:30 a 23H*

*Fichas técnicas de platos y alérgenos a su disposición.*