

Aperitivo

Cóctel de San Valentín
Pan | aceite de oliva de Ronda

Comida y vino
vino
mio

DESDE 2014

Menú de San Valentín

Entrante

Salmorejo Cordobés a nuestra manera – Tomates maduros | picatostes | aceite de oliva virgen extra | virutas de jamón ibérico | un “huevoito roto”

Postre

Chocolate delicia
Postre de chocolate y Aceite de Oliva
Mil hojas con canache de chocolate | polvo de aceite de oliva | caramelo de aceituna negra | coulis de frutos rojos y aceite de oliva

Principales (elegir)

Bacalao A la plancha | fideo tostado de sepia | puerro confitado | hinojo encurtido | salsa de cava con aceite de hierbas | puré de apionabo



Medallones de lomo ibérico – A la arbacoa | chimichurri | zanahoria asada y glaseada | crema de guisantes | cebolla caramelizada | chips de patata de Paco José

Precio: 120,00 p.p
incl. bebidas



Condiciones Especiales – Menú de San Valentín

Bebidas ilimitadas desde el comienzo del menú hasta el final del postre, incluyendo café y té.

Selección de bebidas incluida:

Vinos blanco, tinto y rosado, agua, cerveza, refrescos, café y té.

No incluidos:

Bebidas alcohólicas fuertes, cócteles ni combinados.

Estas consumiciones se cobrarán según los precios habituales del restaurante.

Appetizer

Valentine's Day Cocktail
Rustic bread | Ronda extra virgin olive oil



Valentine's Day Menu

Starter

Our Signature Cordoban
Salmorejo – Ripe tomatoes |
crunchy croutons | extra virgin
olive oil | shaved Iberian ham | a
soft-cooked egg

Dessert

Chocolate Delight
Chocolate and
Olive Oil
Mille-feuille –
delicate
chocolate
ganache, olive
oil dust, black
olive caramel,
and a berry
coulis with a
hint of olive oil

Main Courses (choose one)

Grilled Cod | toasted cuttlefish
noodles | confit leek | pickled
fennel | cava herb oil sauce |
celery root purée

Or

Grilled Iberian Pork
Medallions – Barbecue style |
chimichurri sauce | roasted
and glazed carrots | creamy
pea purée | caramelized onions
| Paco José's potato chips

Price: 120.00 p.p
including drinks



Special Terms – Valentine's Day Menu

Unlimited beverages available from the start of your meal through dessert, including coffee and tea.

Beverage selection includes:

White, red, and rosé wine, water, beer, soft drinks, coffee, and tea.

Not included:

Hard liquor, cocktails, and mixed drinks are not included. These beverages will be charged at the restaurant's regular prices.

Aperitief

Valentijnscocktail
Brood | olijfolie uit Ronda



Valentijnsmenu

Voorgerecht

Salmorejo uit Córdoba op onze manier – Rijpe tomaten | krokante croutons | extra vierge olijfolie | flinters van Iberische ham | een 'gekrakt eitje'

Dessert

Chocoladeverleiding

Chocoladedessert
en olijfolie
Millefeuille met
chocoladeganache
| olijfoliepoeder |
zwarte olijfkaramel
| coulis van rood
fruit en olijfolie

Hoofdgerechten (keuze)

Gegrilde kabeljauw | gebakken
sepia-noedels | gekonfijte prei |
ingemaakte venkel | cava-saus
met kruidenolie |
knolselderijpuree

Of

Medallions van Iberisch
varkenslende – van de
barbecue | chimichurri |
geroosterde en geglaceerde
wortel | doperwtencrème |
gekarameliseerde ui |
aardappelchips van Paco José

Prijs: 120,00 p.p
incl. dranken



Speciale Voorwaarden – Valentijnsmenu

Onbeperkt drinken vanaf het begin van het menu tot aan het dessert, inclusief koffie en thee.

Inbegrepen drankselectie:

Witte, rode en rosé wijn, water, bier, frisdranken, koffie en thee.

Niet inbegrepen:

Sterke alcoholische dranken en cocktails mixdranken.

Deze drankjes worden afgerekend volgens de normale prijzen van het restaurant.