

PLATOS PREPARADOS POR ENCARGO

(SERVICIO A DOMICILIO)

Croqueta de rabo de toro con chocolate (Unidad)	2,50	Supremas de rape con pasas, piñones y cebollitas (Ración)	23,50
Paté de hígado de oca al vino de Jerez	21,00	Lubina rellena de marisco y jamón ibérico (Kilo)	50,00
Ensalada de bogavante a la vinagreta de azafrán	27,00	Paletilla de cordero lechal (Unidad)	26,00
Ensalada de jamón de pato con foie a la mostaza dulce	18,00	Pavo trufado (Kilo)	28,00
Sopa de almendra a la Alpujarreña (Ración)	8,00	Pavo relleno, “entero”. (Kilo)	18,00
Sopa de mariscos (Ración)	15,00	Cochinillo asado, “medio o entero”. (Kilo)	32,00
Crema de azafrán con carpaccio de gamba y huevas de esturión (Ración)	10,50	Solomillo de ternera con setas y Jabugo (Ración)	22,00
Pastel de puerros a la crema de hortalizas (8 Raciones)	34,00	Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto (Ración)	25,00
Pencas de acelgas rellenas de jamón y queso (Ración)	15,00	Solomillo de ibérico al vino oloroso de Jerez (Ración)	18,00
Rollito de berejena relleno de setas y Jabugo gratinado al queso (Unidad)	4,50	Brik de solomillo de ibérico con queso de cabra y foie al PX con higos (Ración)	18,00
Pudding de merluza (8 Raciones)	38,00	Tarta crujiente de almendras y frambuesas (8 Raciones)	27,50
Bacalao encostrado en almendra con virutas de jamón (Ración)	23,00	Tarta de yema con avellanas y almendras (8 Raciones)	27,50
		Tarta de chocolate con almendras (8 Raciones)	27,50
		Tarta de queso (8 Raciones)	27,50