

MENÚ DEL DÍA
ALMUERZOS

De LUNES a VIERNES *(excepto festivos)*

Aperitivo de bienvenida

Primero a elegir de entre 3

Segundo a elegir de entre 3

Postre a elegir entre 2

El menú incluye: pan y agua mineral.

P.V.P 17,90 € IVA incluido

De SÁBADOS y DOMINGOS *(excepto festivos)*

Aperitivo de bienvenida

Primero a elegir de entre 3

Segundo a elegir de entre 3

Postre a elegir entre 2

El menú incluye pan, agua mineral y una bebida a elegir entre: refresco, cerveza y copa de vino tinto o blanco de la región.

P.V.P 30,00 € IVA incluido

EL ÁBSIDE, VERANO 2022

Entrantes

Ensalada de Perdiz Roja de monte escabechada (Rúcula, foie, manzana, tomate, asadillo y remolacha encurtida)	14,50 €
Ensalada de Cecina de Venado y Burrata (Aceite de albahaca, tomate seco, frutos secos y vinagreta de café)	15,00 €
Tomate Moruno aliñado (Cebolleta, Ajo Morado de la Pedroñeras y Caballa en semicuración)	12,00 €
Verduritas frescas salteadas (Huevo campero a baja temperatura)	14,50 €
Salmorejo de Tomate Moruno (Aceituna negra, Sardina marinada y Jamón Ibérico)	12,00 €
Flores de Alcachofa y Puerro confitado (Salsa Romesco)	14,00 €
Huevos fritos Trufados (Trufa Negra Aestivium, foie y patatas fritas)	20,50 €
Tataki de Atún (Ensalada de Wakame, Espinacas, y salsa de Miel, Pasas y Soja)	16,00 €
Mil Hojas de Rabo de Toro y Queso al romero en su propio jugo	16,50 €
Nuestras Croquetas de Jamón y Queso Manchego (10 unidades)	15,00 €
Paté de Corzo y Trufa con confitura de higos	14,00 €
Jamón Ibérico cortado a cuchillo, tostas y tumaca	21,50 €
Tabla de Quesos Artesanos de la Región con sus confituras y panes	22,50 €

Les Sugerimos Nuestro Menú Degustación, compuesto por 6 pases
(Aperitivo, 3 Platos, Quesos y Postre 42,50 €), y con Vinos (5 vinos 17,50 €).
Los menús serán a mesa completa y será uno por persona.
Bebidas no incluidas excepto los vinos en el menú con vinos.

Platos principales

Canelones de Perdiz Roja de monte en su jugo y trufa Aestivum	22,50 €
Lomo de Venado (puré de Castañas al Vermut y chalotas)	21,00 €
Lomito de Gamo (reducción de vino tinto con miel, orejones y pasas)	21,50 €
Carrilladas de Jabalí, Escorzonera y Trompeta Negra	19,50 €
Paletilla de Jabalí asada a baja temperatura (durante 24 horas) con parmentier de chirivía, patata y trufa (para 2 personas)	46,00 €
Arroz meloso (conejo de campo, verduritas, hongos y sus aliolis)	19,00 €
Cochinillo asado a baja temperatura con manzana anisada y patata	23,00 €
Solomillo de Ternera (añojo), con Foie, membrillo asado y patata	22,50 €
Lomo de Bacalao (confitado sobre puré de Ajo Negro fermentado en casa)	21,00 €
Lomo de Corvina (su propio jugo y chutney de pimientos)	22,50 €

“Nuestros platos están elaborados exclusivamente con **Aceite de Oliva de Calidad Virgen Extra**”
No dude en Comunicarnos cualquier Intolerancia o Alergia, al ser una cocina de Temporada y Mercado, los Ingredientes y Productos pueden variar a diario.

I.V.A. vigente incluido en estos precios

Nuestros Postres

(Elaboración Propia)

Pastel caliente de chocolate amargo, fondo de algarroba y helado de café (15 minutos)	9,00 €
Tarta de manzana y helado de vainilla (10 minutos)	8,50 €
Cremoso de queso y azafrán, avellanas caramelizadas, remolacha y miel de flores	7,80 €
Brioche caramelizado sobre crema de Paloduz y helado de leche merengada	8,30 €
Flan cremoso de Fruta de la Pasión, yogur casero de leche de cabra (mesófilo), frutos rojos y Lemongrass	7,50 €
Quesos Artesanos de la Región con confituras caseras (tabla) (y media tabla 12,50 €)	22,50 €

Todos Nuestros Postres, Yogures, Compotas... son de elaboración propia.
Buscamos y trabajamos con los mejores ingredientes naturales.

I.V.A. vigente incluido en estos precios.

VINOS DULCES POR COPAS

MOSCATEL DE LA MARINA 2021,
de Enrique Mendoza, D.O. Vinos de Alicante # 3,00 €/c.

LOS CUARTILLOS MOSCATEL ORO,
de Primitivo Collantes, Chiclana de la Frontera # 3,00 €/c.

DUQUESA PEDRO XIMÉNEZ,
de Sánchez-Romate, Jerez de la Frontera, D.O. Jerez-Xérès-Sherry # 4,00 €/c.

TAYLOR'S FINE TAWNY
Vinho do Porto, Vila Nova de Gaia, PORTUGAL # 4,00 €/c.

SIGILO MORAVÍA DULCE 2018
de Jesús M. Recuero, Villanueva de Alcardete, Toledo # 4,00 €/c.

GRAN BARQUERO PEDRO XIMÉNEZ,
Solera 6 años, D.O. Montilla-Moriles # 5,50 €/c.

DULCE ENERO ICE WINE de ALTOLANDON 2020,
Landete, Cuenca, D.O. Manchuela # 5,50 €/c.

FINCA ANTIGUA MOSCATEL NATURALMENTE DULCE 2020,
Los Hinojosos, Cuenca, D.O. La Mancha # 5,00 €/c.

XIXARRITO MOSCATEL,
de Bodegas Barón, Sanlúcar de Barrameda, D.O. Jerez-Xérès-Sherry # 5,00 €/c.

NÉCTAR DE FARRUCHE TINTO DULCE TEMPRANILLO 2010,
de Corrales Espinosa, D.O. Valdepeñas # 6,00 €/c.

DON PX 1990 GRAN RESERVA
de Toro-Albalá, D.O. Montilla-Moriles # 6,00 €/c.

PEDRO XIMÉNEZ MUY VIEJO,
de Ximénez-Spínola, Jerez de la Frontera, D.O. Jerez-Xérès-Sherry # 13,50 €/c.

1730 PEDRO XIMÉNEZ VORS,
de Álvaro Domecq, Jerez de la Frontera, D.O. Jerez-Xérès-Sherry # 9,00 €/c.

VIUDA NEGRA VENDIMIA TARDÍA 2018,
de Javier San Pedro Ortega, Laguardia, D.O. Ca. La Rioja # 8,50 €/c.
