

## 'Cocina regional andaluza'

(Menú 20 de octubre de 2016)



### Aperitivos

Gazpacho andaluz guarnecido

Chips de berenjena con miel de caña

Chipirones en su tinta sobre tosta melba y emulsión de alioli

### Entrante (para compartir)

Fritura andaluza guarnecida con pimiento asado

### Primer Plato

Sopa viña AB (gazpachuelo)

### Segundo Plato

Caballa con fideos y crujiente de hierbabuena

### Tercer Plato

Lomo de conejo a la cazadora guarnecido con patatas a lo pobre

### Postre principal

Brazo gitano gaditano con mousse de beinmesabe, sombrero de tocino de cielo y helado de poleás con crujiente de matalaúva

### Mignardises

Tartaleta de pastel cordobés

Bombones de membrillo

Sopillos



**Información sobre alérgenos:** Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.