

ESCAPADA MEDITERRÁNEA

APERITIVO

Vasito de salmorejo cordobés, caviar de AOVE y pan rustico crujiente.

ENTRANTES

A compartir*

Ensalada templada de berenjenas, granada mollar y aliño de harissa
Con espárragos, crema agria y chimichurri verde.

Jamón ibérico al corte y queso curado ronkari
Con picos de pan cristal.

Croquetas melosas
Croquetas caseras de jamón ibérico y pollo rustido.

Fritura de calamares con mahonesa de azafrán y alioli negro
En harina de garbanzos con mahonesa de azafrán y alioli negro.

PLATO PRINCIPAL

A elegir *

Arroz a banda
Arroz seco con tropezones de atún, mero y gambita pelada.
Mínimo para 2 personas*

Arroz de secreto y verduritas
Arroz seco con secreto de cerdo y verdura de la huerta.
Mínimo para 2 personas*

POSTRE

A compartir*

Surtido de repostería casera
Cheesecake con coulis de guayaba, crumble de manzana y coulant de chocolate con helado de choco-naranja.

Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino blanco/tinto de la casa

35€ IVA incluido/persona

CONDICIONES

- El corte y servicio de tartas traídas del exterior tiene un coste de 2€ por persona.
- Los menús serán contratados para un mínimo de 2 personas.
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 72h de antelación si los comensales superan las 9 personas.
- Las bebidas incluidas en el menú son a partir de la llegada de todos los comensales sentados en mesa hasta el postre.

CONTACTO



reservas@hotelareca.es



965685477



669470942



www.restaurantecarabi.es