

# MENÚ EXPERIENCIAS

**Armonizado con vinos Generosos de Jerez y Montilla-Moriles  
o vinos “Blancos del Mundo”**

(Sólo válido para las cenas. Únicamente para mesas completas y a razón de un menú por persona)

- *Tosta de foie de pato “Rougié” al Pedro Ximénez:  
con Cream o Loupiac.*
- *Caña de lomo “Cinco Jotas” de nuestra Reserva:  
con Fino o Manzanilla.*
- *Tartar de atún rojo “Balfegó” con tuétano de  
jamón de Jabugo: con Amontillado o Riesling.*
- *Morrillo de atún rojo “Balfegó” a la brasa  
con cuscús de verduras de nuestra tierra:  
con Palo Cortado o Malvasía.*
- *Rabo de buey, pasta brick y puré apionabo:  
con Oloroso o Listán.*
- *Nuestra torrija: con Pedro Ximénez o Viura de  
Vendimia Tardia.*

**49,90€**

(Por persona, I.V.A. incluido)

**Nota:** debido a la estacionalidad de algunos productos, esta carta puede sufrir alguna modificación.