

Menú Campo de Calatrava

* Comienzos:

Lomo de nuestra orza con ali-oli de manzana.

Jamón ibérico con queso manchego.

Milhoja de berenjena con ajo arriero de bacalao.

* Primeras Viandas:

Atún rojo con pisto manchego surcado por reducción de Pedro Ximenez.

* Contundencia:

Rabo de toro estofado con reducción de cencibel escoltado por soldaditos de patata.

* Colofón:

Brocheta de fruta natural de la temporada.

Torrija sobre lecho de natillas con hilos de caramelo.

* Bodega:

Viña Cuerva Blanco

Requiebro Syrah-Cabernet tinto

Espejo Líquido

Café

PRECIO 40,00 €/por persona

Nota: Todos los platos están cocinados con aceite "Campo de Calatrava"