



# Menú de Grupos

**Mínimo 8 personas**

A confeccionar con la carta de temporada

## **Entrantes**

5 entrantes a elegir  
de la carta para compartir

## **Principal**

1 principal a elegir  
de la carta por persona

## **Postre**

1 postre a elegir  
de la carta por persona

## **Bebida**

Vino Blanco D.O Cádiz (más opciones)  
Vino Tinto Crianza D.O Cádiz (más opciones)  
Cerveza de barril Alhambra especial  
Refrescos y agua  
Café o Infusión  
Trufas

**70€**

por persona



## Menú Nochebuena y Nochevieja

24/31 diciembre de 2021

Bogavante en ensaladilla con mahonesa de su coral.  
Crema marinera de galeras, azafrán, gamba roja y picatostes.  
Setas de temporada, patata, yema campera, panceta ibérica y trufa.  
Carne mechá ibérica con toffee de amontillado y romero.  
Tortillita de camarones “Plaza del Cabido”.  
Lubina a la sal con roteña de pimientos asados y jalapeños.  
Cochinillo, jugo de oloroso y boniato trufado.  
Cremoso de tocino de cielo, mango y fruta de la pasión.  
Macaron de 4 chocolates.

—◆◆◆—  
**120€**

por persona

### Opción maridaje

Vino Blanco Once Quinientos Cuarenta 11540 (Cádiz-Palomino).  
Manzanilla Once Quinientos Cuarenta 11540 (Cádiz-Palomino).  
Michel Gonet Blanc de Blancs (Champagne-Chardonnay).  
Le Rocher Des Violettes (Loira-Chenin Blanc).  
Jean Veselle Oeil de Perdrix Rosé (Champagne-Chardonnay / Pinot Noir)  
Médium Once Quinientos Cuarenta 11540 (Cádiz-Palomino/Amontillado/PX).  
Moscatel Pálido Williams & Humbert (Cádiz-Moscatel).

—◆◆◆—  
**45€**

por persona