



# MENÚ TIERRA

COMPUESTO POR ENTRANTE + 1/2 RACIÓN DE PESCADO + 1/2 RACIÓN DE CARNE + POSTRE

## ENTRANTES

---

Jamón Ibérico  
Pochas con verduritas  
Cecina con rúcula, cebolleta y lascas de queso camerano  
Verdura de temporada  
Atadillo de puerros “Selección del tío Felix” con ajo blanco  
Croquetas de la Finca  
Ensalada de ahumados con vinagreta de queso azul  
Ensalada de caprichos gallegos con pimiento de Tricio y vinagreta de mostaza  
Papada crujiente “en lata”

## PESCADOS

---

Merluza asada con verduras de temporada  
Merluza albardada con pimientos de Tricio  
Sepia “mar y campo” con emulsión de ajo  
Bacalao confitado con crema de patata, berza y ali-oli ligero  
Atún con crema de aceituna negra

## CARNES

---

Callos y morros al estilo de la “yaya”  
Manos de ministro deshuesadas con jugo almendrado  
Chateaubriand (mínimo 2 personas)  
Laminas de vaca con terrina de patata, tocineta y crema de piquillo  
Presa ibérica con morritos glaseados y crema de patata, ajo y perejil  
Chuleta “Luismi” Premium (mínimo 2 pers. 4€ adicionales por persona)  
Albondigón de cordero chamarito con parmentier de ajo y perejil  
Magret de pato con mermelada de cebolla y granadina

## POSTRES

---

Crema helada de mazapán con chocolate caliente y baileys  
Tarta de queso con helado de fresa  
Texturas de chocolate  
Tiramisú de crema helada con café  
Sorbete de mojito  
Melocotón asado con helado de sombra de higuera y granizado de vino tinto de la Finca  
Tarta de manzana casera

**PRECIO\_ 39 € + 10% I.V.A.**

AGUA, PAN Y VINOS DE LA FINCA INCLUIDOS  
CAFÉ O INFUSIÓN NO INCLUIDOS