

ACEBUCHÉ



baeza

# ESTACA

Nuestro Dry Martini  
Crujiente de tapioca con crema de anchoas  
Manitas de cerdo crujiente



Sardina ahumada  
con nuestro pisto andaluz



Huevo a baja temperatura  
espuma carbonara y panceta ibérica



Pargo  
zanahoria y ajo negro



Cordero segureño  
en tres cocciones con yogur y menta



Acebuche  
mermelada de AOVE, cremoso miel y granizado limón



Chocolate  
sésamo negro

52€

IVA incluido  
Servicio de pan incluido / Bebida no incluida  
En caso de alergia o intolerancia podemos adaptar nuestro menú

# OLIVO

Nuestro Dry Martini  
Crujiente de tapioca con crema de anchoas  
Manitas de cerdo crujiente



Royale de foie gras  
piel de pollo crujiente y ajo negro



Sardina ahumada  
con nuestro pisto andaluz



Espárrago blanco  
con beurre blanc de jamón ibérico



Cebolla dulce  
consomé de ave y queso curado



Trucha de Cazorla  
Wellington



Cordero segureño  
en tres cocciones con yogur y menta



Queso azul  
en panna cotta con nueces y helado de miel y romero



Acebuche  
mermelada de AOVE, cremoso miel y granizado limón



Chocolate  
sésamo negro

66€



# ENTRANTES

Foie mi-cuit casero

22€



Sardina ahumada  
con nuestro pisto Andaluz

16€



Huevo a baja temperatura  
espuma carbonara y panceta ibérica

15€



Puerro ahumado  
con huevas de trucha y avellana

14€



Ravioli de rabo de toro  
emulsión de trufa

20€



Corvina en tartar  
manzana y helado de tomillo limón

17€

# PLATOS

Trucha de Cazorla

Wellington

21€



Rodaballo

y berenjena asada

27€



Pargo

zanahoria y ajo negro

21€



Cordero segureño

en tres cocciones con yogur y menta

30€



Lomo bajo de ternera madurado

22€



Cerdo ibérico

en tres cocciones

22€

# POSTRES

Queso azul

en panna cotta con nueces y helado de miel y romero

6€



Acebuche

mermelada de AOVE, cremoso miel y granizado limón

7€



Chocolate

sésamo negro

7€

IVA incluido

Servicio de pan 3€

En caso de alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

