

# ACEBUCHE

  
baeza

## OLIVO

Nuestro Dry Martini  
Crujiente de tapioca con crema de anchoas  
✎  
Ensalada de hinojo  
con eneldo y leche de almendras  
✎  
Sardina ahumada  
con nuestro pisto andaluz  
✎  
Cebolla dulce  
rellena de cuarrécano, parmesano y avellana  
✎  
Ternera y ostra  
en tartar  
✎  
Trucha de Cazorla  
Wellington  
✎  
Cerdo ibérico  
en tres cocciones con naranja y jengibre  
✎  
Queso azul  
en panna cotta con nueces y helado de miel y romero  
✎  
Acebuche  
bizcocho y helado de AOVE con gel de limón  
✎  
Chocolate  
con hibisco y helado de remolacha

65€

## ESTACA

Nuestro Dry Martini  
Crujiente de tapioca con crema de anchoas  
✎  
Sardina ahumada  
con pisto andaluz  
✎  
Huevo a baja temperatura  
espuma carbonara y panceta ibérica  
✎  
Pargo  
zanahoria y ajo negro  
✎  
Cerdo ibérico  
en tres cocciones con naranja y jengibre  
✎  
Acebuche  
bizcocho y helado de AOVE con gel de limón  
✎  
Chocolate  
con hibisco y helado de remolacha

50€

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

## ENTRANTES

Foie mi-cuit casero  
22€  
✎  
Sardina ahumada con pisto Andaluz  
16€  
✎  
Huevo a baja temperatura espuma carbonara y panceta ibérica  
14€  
✎  
Puerro ahumado con huevas de trucha y avellana  
16€  
✎  
Ravioli de rabo de toro emulsión de trufa  
20€  
✎  
Corvina en tartar manzana y helado de tomillo limón  
18€

## PLATOS

Trucha de Cazorla Wellington  
21€  
✎  
Rodaballo berenjena y ajo negro  
28€  
✎  
Pargo zanahoria y ajo negro  
21€  
✎  
Cordero segureño lechal  
30€  
✎  
Lomo bajo de ternera madurado  
20€  
✎  
Cerdo ibérico en tres cocciones  
22€