

ACEBUCHÉ


baeza

MENÚ OLIVO

Nuestro Dry Martini

Crujiente de tapioca, crema de anchoas



Hinojo, eneldo y leche de almendras



*Puerro ahumado, huevas de trucha, avellana
Tomate del terreno, hierba Luisa, vinagre Cabernet Sauvignon



* Corvina en tartar, manzana, pepino, tomillo limón
Trucha de Cazorla, berenjena, ajo negro
Cordero segureño, boniato



*Queso azul, nuez, miel y romero



Aceite de oliva virgen extra, limón
Chocolate, jengibre, geranio

65€ por persona

MENÚ ESTACA

50€ por persona

*Platos no incluidos en el menú Estaca.

IVA incluido
Servicio de pan incluido / Bebida no incluida

ENTRANTES

Huevo a baja temperatura, espuma de pan tostado, royal de rúcula

14€

Puerro ahumado, huevas de trucha, avellana

16€

Corvina en tartar, manzana, pepino, tomillo limón

18€

Hinojo, eneldo, leche de almendras, bacalao ahumado

16€

Tomate del terreno, Hierba luisa, vinagre Cabernet Sauvignon

13€

PLATOS

Trucha de Cazorla, berenjena, ajo negro

21€

Rodaballo, champiñón, bearnesa

28€

Cordero segureño, boniato

29€

Picaña, remolacha, milhojas de patata

24€

POSTRES

Queso azul, nuez, miel y romero

6€

Aceite de oliva virgen extra, limón

7€

Chocolate, jengibre, geranio

8€

Sablé Breton, crema de chocolate blanco, fruta de temporada

7€

Servicio de pan 3€

ACEBUCHÉ


baeza

MENÚ OLIVO

Notre Dry Martini

Chips de tapioca, crème d'anchois



Fenouil, aneth, lait d'amande



*Poireaux fumé, oeuf de triture noisette
Tomate, verveine, vinaigre Cabernet Sauvignon



*Tartare de maigre, pomme, concombre, thym citron
Fruite de Cazorla, aubergine, ail noir
Agneau segureño, patate douce



*Fromage bleu, noix, miel et romarin



Huile d'olive virgen extra, citron
Chocolat, géranium, gingembre

65€ par personne

MENÚ ESTACA

50€ par personne

*Plats non inclus dans le menu Estaca.

TVA incluses
Boissons non incluses

ENTRÉES:

Oeuf cuit à basse température, espuma de pain, royale de roquette

14€

Poireaux, oeuf de truite, noisette

16€

Tartare de maigre, pomme, concombre, thym

18€

Fenouil, aneth, lait d'amande, cabillaud fumé

16€

Tomate, verveine, vinaigre Cabernet Sauvignon

13€

PLATS PRINCIPAUX

Truite de Cazorla, aubergine, ail noir

21€

Turbot, champignons, bearnaise

28€

Agneau segureño, patate douce

29€

Picanha de boeuf, betterave, millefeuille de pomme de terre

24€

DESSERTS

Fromage bleu, noix, miel et romarin

6€

Huile d'olive virgen extra, citron

7€

Chocolat, géranium, gingembre

8€

Sablé breton, ganache montée chocolat blanc, fruits de saison

7€

Service de pain 3€

ACEBUCHÉ


baeza

MENÚ OLIVO

Our Dry Martini

Crunchy tapioca, anchovy cream



Fennel, dill and almond milk



Smoked leek, trout roe, hazelnut
Tomato, verbena, "Cabernet Sauvignon" vinegar



*Sea bass in tartare, apple, cucumber, lemon thyme
Cazorla trout, aubergine, black garlic
Segureño lamb, sweet potato



*Blue cheese, walnut, honey and rosemary



Extra virgin olive oil, lemon
Chocolate, ginger, geranium

Olive Menu 65€ per person

MENÚ ESTACA

50€ per person

*Dishes not included in the Estaca menu.

VAT included
Bread service included. Drink not included

STARTERS

Egg cooked at low temperatura, toasted bread foam, royal olive oil of rocket

14€

Smoked leek, trout roe, hazelnut

16€

Sea bass in tartare, apple, cucumber, lemon thyme

18€

Fennel, dill, almond milk, cod

16€

Tomato, verbena, "Cabernet Sauvignon" vinegar

13€

DISHES

Cazorla trout, aubergine, black garlic

21€

Turbot, mushroom, bearnaise

28€

Segureño lamb, sweet potato

29€

Picaña, beetroot, potato millefeuille

24€

DESSERTS

Blue cheese, nuts, honey and rosemary

6€

Extra virgin olive oil, lemon

7€

Chocolate, ginger, geranium

8€

Sablé Breton, White chocolate cream, season fruit

7€

Bread service 3€