



Asociación Enogastronómica "Al Andalus"

Menú Degustación

Pan tostado a la lumbre con aceites del altiplano de Granada acompañados del vermut "jarabe"

.....

Aperitivo Las Conchas "galletitas de pasta filo rellenas de mousse de pistacho, croquetas de la casa, y chips crujiente con boquerón"

.....

Tosta de arenque cobasal con aguacate de Motril, alioli de pimentón y brotes tiernos

.....

Cuenquecito de huevos cortijeros "huevos rotos con foie, cebolleta y setas"

.....

Gurullos con conejo, habas y setas de chopo

.....

Sardinillas de cordero segureño al px, brasa, con costra de pistacho y setas

.....

Postre: bolo de poleá con helado de vainilla

.....

Bodega: agua mineral, cerveza, refrescos, blanco diez días de marzo, Benzalema, tinto paraje de mincal

.....

Café, minardeces para el café

Lugar: Restaurante "Las Conchas", Carretera de Caniles Km. 6, Baza (Granada)