



MENÚ LUNARES

LA BIENVENIDA

Nuestro Vino Fino Andaluz con su Tapa
de Jamón Cinco Jotas

ENTRANTES

Surtido de Aceitunas Sevillanas
Boquerón Malagueño en Vinagre

TAPAS

Tu Flor de Queso San Simón Ahumado con Mermelada de Pimientos,
Cabra Tierno con Membrillo y Aceite de Oliva Virgen Extra

Empanadilla Clásica de Atún

Brioche de Anchoa del Cantábrico

Ensalada Pipirrana al Estilo de Jaén y Pan Frito

Rabas de Calamar a la Romana con Alioli de Tinta

Flamenquín de Ternera

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza de Pincho en Salsa Verde con Espárragos Trigueros,
Almejas y Huevo de Codorniz

Rabo de Toro de Lidía Guisado al Pedro Ximénez
con Puré de Patata y Cebolleta Asada

Alcachofas Confitadas con Setas Salteadas, Puerros Asados
y Trompetas de la Muerte

MUY DULCE, PARA COMPARTIR

Sorbete Flamenco de Leones
Pastela Madrileña de Crema, Almendra y Vainilla
Surtido de Dulces



MENÚ LUNARES

WELCOME COCKTAIL

Our Andalusian Fino Wine with its
Cinco Jotas Ham Tapa

STARTERS

Assortment of Sevillian Olives
Homemade Cured White Anchovies in Vinegar

TAPAS

Your Cheese Flower: Smoked Cheese San Simon with Roast Peppers
Jam, Goat Cheese Soft with Quince Jelly and Extra Virgin Olive Oil

Classic Tuna “Empanadilla”

Cantabrian Anchovy Brioche

Mixed Peppers Salad dressed Jaen Style with Fried Bread

Roman-style Battered Squid With Squid Ink Alioli

Beef “Flamenquín” Stuffed with Cow Ham and Cheese

MAIN COURSE TO CHOOSE

Wild Hake Supreme in Traditional “Salsa Verde” with
Asparagus, Clams and Quail Egg

Fighting Bull Oxtail Stewed in Pedro Ximénez with
Mashed Potatoes and Roasted Spring Onion

Confit Artichokes with Sautéed Mushroom, Roasted Leeks
and Black Trumpet Mushrooms

SWEET DESSERTS, TO SHARE

Flamenco de Leones Sorbet
Madrid-style pastry with Cream, Almond, and Vanilla
Assortment of Sweets