

EL  
GORDO  
DE CORTES

*Entrantes*

*Individual*

Croqueta de jamón ibérico de bellota

Bocadito de steak tartar

*cada 4 comensales*

Ensalada de tomate selección especial y burrata con bonito y encurtidos

Calamar playa a la andaluza con alioli de membrillo

*Principal*

*A elegir (Paella valenciana o Arroz del Senyoret minimo 2 comensales)*

Canelones de codillo ibérico trufado

Paella valenciana de pollo, conejo, pato y caracoles

Arroz del 'Senyoret'

Corvina salvaje a la bilbaina

*Postre*

*Centro de mesa cada 4 comensales*

Variado de postre

60€

*Café + Bebida incluida: Refrescos, cerveza, agua y vino de la casa  
(Tarsus Verdejo D.O. Rueda y Azpilicueta Crianza D.O. Rioja)*

*\*La barra libre de bebida iniciará una vez estén todos los comensales en la mesa.*

EL  
GORDO  
DE CORTES

*Entrantes*

*Individual*

Buñuelito de bacalao

Matrimonio de boquerón y anchoa del Cantábrico '00'  
sobre pisto valenciano y coca de aceite

*cada 4 comensales*

Ensaladilla rusa 'El Gordo de Cortes'

Tartar de atún picante con yema de huevo curada

Carpaccio de vaca vieja alta infiltración con foie templeado,  
virutas de queso comté curado y vinagreta de piñones

*Principal*

*A elegir (Arroz de pato y foie y arroz de sepia sucia mínimo 2 comensales)*

Solomillo de vaca 200g con patatas fritas

Arroz de pato confitado con alcachofas, boletus, tirabeques y foie

Arroz de sepia sucia con gambita roja, alcachofa y ajos tiernos

Corvina salvaje a la bilbaina

*Pastre*

*(a elegir por comensal)*

Flan de huevo

Brownie de chocolate con helado de leche merengada  
con palomitas saladas caramelizadas

Tiramisú de horchata

70€

*Café + Bebida incluida: Refrescos, cerveza, agua y vino de la casa  
(Tarsus Verdejo D.O. Rueda y Azpilicueta Crianza D.O. Rioja)*

*\*La barra libre de bebida iniciará una vez estén todos los comensales en la mesa.*