

PEDRO
NOLASCO
RESTAURANTE

“MENU DEGUSTACION”

Aperitivo de bienvenida

Gazpacho ají, dados de atún y cebolla encurtida

Txangurro a la jerezana con pilpil de pimiento verde

Huevo a baja temperatura, patata rota y néctar de morrón

Lubina, crema de papas de Sanlúcar y jugo acidulado con vinagre de Jerez

Solomillo de vaca, espuma de patatas y demiglacé

Torrija caramelizada al Jerez con helado de vainilla

Petit fours

70,00 euros

“Armonía con vinos de Jerez”

Croft twist

Fino Tío pepe en rama

Fino 2 palmas

Alfonso

Palo cortado Leonor

Amontillado del duque

Néctar P.X.

30,00 euros

“Armonía con vinos”

Vilarnau Brut nature reserva D.O. Penedès

Viñas del Vero Riesling D.O. Somontano

Lusco Albariño D.O. Rias Baixas

Alegra de Beronia D.O. La Rioja

Finca Constancia Parcela 52 fermentado en barrica de
la tierra de Castilla

Finca Moncloa Selección Tierra de Cádiz

Matusalem cream D.O. Jerez-xerez-sherry

40,00 euros