

## *Cortijo Bistronomy X Leandro Caballero*

---

### *¿ QUIÉN FUE PRIMERO ? EGGS SPECIAL MENÚ*

---

HUEVA DE MERLUZA SOBRE MAYONESA CÍTRICA  
Y HUEVAS DE SALMÓN

*Hake roe on citrus mayonnaise and salmon caviar*

HUEVO DE CORRAL Y CAVIAR DE RÍO FRÍO

*Free-range egg and Río Frío caviar*

QUESO DE CABRA PAYOYA DE LA SERRANIA DE CÁDIZ  
CON HUEVO DE CORRAL, ATÚN ROJO Y PATATAS PAJA

*Payoya goat cheese from the Serrania de Cádiz  
with free-range egg, bluefin tuna and straw potatoes*

PICANTÓN EN DOS COCCIONES Y HOLANDESA  
CON RALLADURA DE YEMA CURADA EN VINAGRE DE JEREZ

*Coquelet in two preparations and hollandaise  
with zest of egg yolk cured in Sherry vinegar*

EL HUEVO DE CORTIJO DE SANTA MARÍA

*El Cortijo de Santa María egg*



Menú: 85 por persona. Maridaje: 45 por persona

*Menu: 85 per person. Wine pairing: 45 per person*

No incluido en sistema All inclusive, Semi Inclusive y Media Pensión.

*Not included in All inclusive, Semi inclusive or Half Board.*