BAR TURBAS - BOGART

1. FAJITA DE CRUJIENTE DE POLLO EN CAMA DE VERDURA CON SALSA DE YOGOURT Y FRUTOS SECOS
2. JABUGUITO. MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE CERDO SOBRE QUESO Y LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
3. CIVET DE CORZO SOBRE MOLDE DE PATATA Y HIERBAS AROMÁTICAS A LA CERVEZA
4. BROWNIE DE CHOCOLATE

RESTAURANTE

BIEN PORTEÑO

1. EMPANADA CRIOLLA
2. BACALAO A LA MIEL DE AZAHAR CON PIÑONES TOSTADO Y PIMIENTO DEL PADRÓN
3. PULGUITA DE SOLOMILLO, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO BRIE Y PIMIENTO FRITO
4. TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON SÉSAMO TOSTADO

RESTAURANTE FLAMENCO

EL DUENDE

1. HUEVOS A LA FLAMENCA
2. SALMAREJO CORDOBÉS
3. SUSHI DE JAMÓN IBÉRICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN
4. PINCHO DE VERDURAS EN TEMPURA DE CERVEZA

RESTAURANTE

EL SECRETO DE LA CATEDRAL

1. CROQUETA DE CHOCOLATE CON COULIS DE CHOCOLATE BLANCO Y YOGOURT
2. SORPRESA DE CIERVO "LA CATEDRAL"
3. COCA DE BACALAO Y SALSA ROMESCO
4. FALSA TORRIJA DE PULPO

FREIDURÍA LA CUADRILLA CARPE DIEM

1. ENSALADA DE VERDURAS CON VENTRESCA
2. GAMBA GABARDINA A LA ANDALUZA
3. ALMEJAS CON SALSA DE CERVEZA
4. SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE FOIE Y SETAS SALADAS

GASTROBAR BARRAS BRAVAS

1. TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE, CÍTRICOS Y ESFERAS DE SALMÓN
2. HAMBURGUESA DE CIERVO AL ESTILO MILWAUKEE CON EMULSIÓN ALIOLI DE BOLETUS Y CEBOLLA CRISTALIZADA
3. PATATA BARRAS BRAVAS
4. MAR DE CRISTAL

HOTEL EL ROSAL

1. GAZPACHO DE FRESAS
2. PIRULETA DE POLLO CON SÉSAMO Y SALSA BRAVA
3. MILHOJAS DE BERENJEMA CON SALMOREJO Y MENTA
4. BACALAO CON AJO DE MORTERO Y PARMESANO SOBRE CAMA DE AJOARRIERO

LANDETE

HOTEL MOYA

1. BERENJENA EN TEMPURA DE CERVEZA CON SIROPE DE ARCE
2. PIRULETA DE LANGOSTINO CON ENVOLTURA CRUJIENTE DE KATAIFI Y AIRE DE SOJA, JENGIBRE Y LIMA
3. ARROZ DE SECRETO IBÉRICO CON SETAS SHITAKE Y VERDURITAS DE TEMPORADA
4. TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE MANGO, MARACUYÁ Y SOPA DE CREMA INGLESA

LA COCINA. HOTEL TORREMANGANA

1. BRANDADA DE BACALAO CON MERMELADA DE PIMIENTO DE PIQUILLO
2. MINI TORTILLA ESPAÑOLA CON SOBRASADA
3. ALBÓNDIGA ESTOFADA DE CAZA
4. CEVICHE DE MARISCOS

TARANCÓN. MEJOR RESTAURANTE Y MEJOR TAPA 2014

LA MARTINA RESTAURANTE

1. CREMA DE QUESO MANCHEGO CON HELADO DE MEMBRILLO Y GELATINA DE RESOLI
2. NUESTRA HAMBURGUESA DE TERNERA Y FOIE CON CREMA DE PISTO MANCHEGO
3. SALMOREJO CON GUACAMOLE Y POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
4. TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE CON MANZANA VERDE

LA RONERÍA DE LA HABANA

1. MINI HAMBURGUESA DE BUEY CON BASE DE CEBOLLA CONFITADA, QUESO FUNDIDO Y FOIE
2. DEDOS DE CUBANO (FINGER DE POLLO REBOZADO CON MR. CORN)
3. TOSTA DE SOLOMILLO IBÉRICO CON MOSTAZA, CERVEZA Y MIEL
4. DELICIA DE TIRAMISÚ