

# MENÚ DEGUSTACIÓN

TRIPA VACÍA, CORAZÓN SIN ALEGRÍA



La cuchara,  
siempre  
en la olla.



# MENÚ DE MAMA ANA MARI



## ABRIENDO APETITO

Pan, mantequilla de oveja y aceite oliva  
Lomito de presa ibérica con crema de queso de la sierra de cádiz  
Encurtidos de la casa  
Berberechos en bloody sherry

## DE MAR, VIÑA Y MONTAÑA

Ajoblanco cordobés con tartar de atun, codium y un toque de amontillado  
Ostión de cádiz con huevas de tobiko y garum

## GUISOS DE MARMITA

Puchero de lengua de ternera con miso y palo cortao  
Lentejas con chorizo manitas de cerdo y patata

## CARNES Y PESCADOS AL FUEGO

Cazón en adobo tailandés con mayonesa romana  
Presa ibérica de castaña con crema de zanahoria y salsa de tintilla

## POSTRE

Pannacota de hoja de naranjo con fruta de temporada,  
vinagre, miel y pedro ximenez

**35€**

por persona



MARIDAJE MTRIA 20€



MARIDAJE SHERRY 20€

# MENÚ DE ABUELA CARMELUCHI



## LA BIENVENIDA

Pan, mantequilla de oveja y aceite oliva  
Lomito de presa ibérica con crema de queso de la sierra de cádiz  
Encurtidos de la casa  
Berberechos en bloody sherry

## ENTRANTES

Ajoblanco cordobés con tartar de atun, codium y un toque de amontillado  
Ostión de cádiz con huevas de tobiko y garum  
Chicharron cadiz vs jerez, chimichurri y torrezno molido

## GUISOS DE MARMITA

Puchero de lengua de ternera con miso y palo cortao  
Lentejas con chorizo manitas de cerdo y patata

## PRINCIPALES

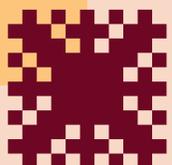
Cazón en adobo tailandés con alioli romano  
Pulpo asado con pesto cítrico y mayonesa de roca  
Presa ibérica con patata, mantequilla, romero y salsa de tintilla  
Entrecot de retinto con demiglas de tagarnina y kombu

## POSTRES

Pannacota de hoja de naranjo con fruta de temporada,  
vinagre y pedro ximenez

**55€**

por persona

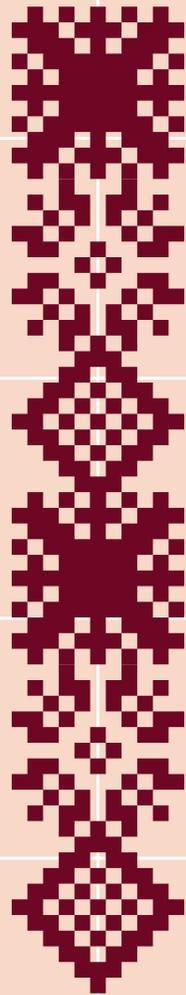


MARIDAJE MATRIA 25€



MARIDAJE SHERRY 20€

**HOGAREÑOS Y FAMILIARES,  
HOMENAJEANDO LA COCINA DE NUESTRAS MADRES Y ABUELAS.**



SÍGUENOS EN RRSS  
[@matriacocinamaterna](https://www.instagram.com/matriacocinamaterna)