



104 Typical **Andalusian** menu

Punta del Santo Homelike Experiences is pleased to invite you to enjoy a menu where you can taste typical dishes of our culture.

Andalusian gastronomy is characterized by the great variety and quality of its products. The result of the combination of different cultures, the gastronomy of Andalusia is a very traditional cuisine, with centuries of history, where high-quality ingredients are combined thanks to the climate of its land. With very different traditional dishes between the coast and the interior

Enjoy this tasty experience at home where our chefs will prepare you this based on typical dishes of Andalusian gastronomy and tradition.

The menu is composed of:

- Appetizers
Remojón granaino (orange salad with black olives, codfish, egg and onion).
- Starter
Salmorejo (bread and tomato soup) with Iberian ham and chopped boiled egg.
- Main course
Broken eggs with Iberian ham (Fry eggs with potatoes and Iberian ham).
- Dessert
Pionnono with cream.

**PRICE: €35 / PERSON. VAT NOT INCLUDED
MINIMUM FOR 4 PEOPLE
DRINKS NOT INCLUDED**



RED WINE SANGRIA

Spanish homemade Sangría made with fresh fruit and exquisite red wine.

2 litres 27 €

CAVA SANGRIA

Spanish homemade Sangría with fresh fruit, exquisite cava, countreau and cognac

2 litres 32 €

PUSHE RECOMMENDATIONS

Red, white or semi-sweet wine bottle 75 cl

17 €



Scan me!



*Disfruta de esta experiencia y mucho más.
Enjoy this experience and many more*



Menú típico **Andaluz**

Punta del Santo Homelike Experiences se complace en invitarte a disfrutar de un menú donde degustar platos típicos de nuestra cultura.

La gastronomía andaluza se caracteriza por la gran variedad y calidad de sus productos. Fruto de la combinación de diferentes culturas, la gastronomía de Andalucía es una cocina muy tradicional, con siglos de historia, donde se combinan ingredientes de gran calidad gracias al clima de su tierra. Con platos tradicionales muy diferenciados entre la costa y el interior

Disfruta de esta sabrosa experiencia en casa donde nuestros chefs te prepararán a este a base de platos típicos de la gastronomía y tradición de Andalucía.

El menú está compuesto por:

- Entrante
Remojón granaino (ensalada de naranja con aceituna negra, bacalao, huevo y cebolla).
- Primero
Salmorejo (sopa de pan y tomate) con jamón ibérico y huevo cocido picado.
- Segundo
Huevos rotos con jamón ibérico.
- Postre
Pionono con nata.

**PRECIO: 35 € / PERSONA. IVA NO INCLUIDO
MINIMO PARA 4 PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS**



SANGRÍA DE VINO

Sangría casera hecha con vino tinto y fruta fresca.

2 litros 27 €

SANGRÍA DE CAVA

Sangría casera de cava, hecha con cointreau, cognac y fruta fresca.

2 litros 32 €

RECOMENDACIÓN PUSHHE

Botella vino tinto, blanco o semidulce 75 cl

17 €



Scan me!



*Disfruta de esta experiencia y mucho más.
Enjoy this experience and many more*