

# Jornadas de Oca Ibérica

## JAMÓN DE OCA IBÉRICA

Cortado a cuchillo, con sabor único procedente de una alimentación natural de maíz, higos y bellota. (50 g)

20€

## CONSOMÉ DELICATESSEM

Cocción lenta para obtener un caldo delicioso, filtrado y con una suavidad única. Toque aromático de oloroso sobre yema de huevo.

9€

## MOLLEJAS DE OCA IBÉRICA

Confitadas al natural en su propio jugo. Un manjar muy exclusivo que pocas veces podrás degustar. (100 g)

19€

## PATATAS SARLADAISES AL ESTILO VERUM

Nuestro corte alargado de patatas de Sanlúcar, esta vez fritas en la propia grasa de oca, creando un "Maillard" delicioso, limpio y sutil, con copos de Persillade.

6€

## ALAS DE OCA IBÉRICA

Preparadas en su jugo a fuego lento, y terminadas en horno de leña, generando los mejores aromas y sabores propios de la encina. (200 g)

15€

## CONFIT DE OCA IBÉRICA

Proveniente de la alta cocina Francesa, preparado en su jugo, para después terminarlo al fuego, generando los mejores aromas y sabores de nuestro horno de leña. (550 g)

32€

## FOIE MI CUIT NATURAL

Es una preparación del hígado de la oca con la grasa del propio animal que ha sido alimentado de forma natural.

42€

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA