



# MENÚ DE DEGUSTACIÓN

## GOURMET

Ostras con crema de vinagre balsámico  
y granizado de tomate aliñado

Carpaccio de gamba blanca con aguacate,  
pesto de albahaca y jugo de sus cabezas

Huevo de campo con crema de patata y aceite vidueña,  
cebollas caramelizadas, espárragos y bacalao

Lomo de salmonete con patatas aliñadas,  
emulsión de gazpachuelo y almejas

Presal Ibérica marinada en miso con terrina de patata  
y hongos con un toque de vermouth rojo

Crema de limón con merengue tostado  
y helado de rosas y nata

Chocolates por Paco Merino

**PRECIO: 63.00€ pp. + IVA**

## CLASICOS

Milhojas de pollo en escabeche con  
foie y manzana caramelizada

Tartar de salmón ahumado con sus huevas,  
emulsión de mostaza y vinagre de Jerez

Pulpo a la parrilla con crema  
de patata asada y trufa

Rabo de toro con setas y ñoquis de  
queso Payoyo a la pimienta

Valle del Guadalhorce: Naranja, limón,  
mandarina, pomelo y lima

**PRECIO: 50.00€ pp. + IVA**

## MARIDAJE DE VINOS

Precio por persona: 18.00€ + IVA

**Ambos menús sólo para mesa completa**

# A LA CARTA

## ENTRADAS

Milhojas de pollo en escabeche con foie  
y manzana caramelizada  
18.00€

Ostras con crema de vinagre balsámico  
y granizado de tomate aliñado  
19.00€

Carpaccio de gamba blanca con aguacate,  
pesto de albahaca y jugo de sus cabezas  
19.00€

Nuestra sopa de pescados y mariscos de  
Marbella con hinojo y frutos secos  
18.00€

Tartar de salmón ahumado con sus huevas,  
emulsión de mostaza y vinagre de Jerez  
18.50€

Pulpo a la parrilla con crema de  
patata asada y trufa  
19.00€

Tomate del terreno semiseco con queso de cabra  
de Archidona, rúcula, membrillo y piñones  
17.50€

Verduras salteadas con hierbas, flores  
y aliño de Pedro Ximénez  
18.00€

Huevo de campo con crema de patata y aceite viqueña,  
cebollas caramelizadas, espárragos y bacalao  
17.00€

# PLATOS PRINCIPALES

## PESCADOS

Rodaballo con puerros en tres texturas:  
en crema, cocidos y tempura  
29.00€

Rape con crema de almendras tiernas  
y yemas de espárragos  
28.00€

Lubina con chantarelas y guisantes salteados,  
leche de avellanas y aceite de jamón  
29.00€

Borriquete con ravioli de coliflor esparragada  
Y caldo de arroz tostado  
28.00€

Lomo de salmonete con patatas aliñadas,  
emulsión de gazpachuelo y almejas  
28.00€

## CARNES

Pichón con guiso de higaditos  
sobre pan de miel y peras  
29.00€

Paletilla de chivo lechal malagueño con tabulé  
vegetal y yogurt de soja y naranja  
28.00€

Solomillo de buey ahumado con  
arroz cremoso y setas  
29.00€

Presá ibérica adobada con ensalada de  
pera y apio y puré de cebolleta  
27.00€

Rabo de toro con setas, ñoquis de  
queso Payoyo y pimienta  
26.00€

## PARRILLA

Entrecot  
27.00€

Chuletillas de Cordero Lechal  
27.00€

Solomillo de buey  
28.00€

## POSTRES

Valle del Guadalhorce: Naranja, limón,  
mandarina, pomelo y lima  
9.00€

Crema de vainilla con fresas,  
remolacha y cítricos  
9,00€

Sopa de nueces con requesón de pan  
crujiente y helado de miel  
9.00€

Cremoso de chocolate negro con  
fruta de la pasión y avellanas  
9.00€

Crema de limón con merengue tostado  
Y helado de rosas y nata  
9.00€

Chocolates por Paco Merino  
9.50€

Selección de quesos andaluces  
(Para 2 personas)  
15.00€