menú degustación

GOURMET

Sopa de fría de hinojos con cigalas de nuestra costa
y huevas de tobiko

Atún de Almadraba con ensalada de verduras y fruta, mermelada de
cítricos y maíz tostado

Urta macerada en limón con aguacate, apio, calabacín y cilantro

Corvina con coquinas encebolladas y caldillo de poleo
y especies

Pichón con terrina de pan de miel, higaditos y mango

Limón Valle del Guadalhorce

Mousse de caramelo con sorbete de leche de cabra y regaliz

PRECIO: 63.00€ pp. + IVA

CLASICOS

Milhojas de pollo en escabeche con foie y manzana caramelizada

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

Pulpo a la parrilla con crema de patata asada y trufa

Presa ibérica adobada con ensalada de pera y apio
y puré de cebolleta

Cremosos de chocolates: amargo, avellana y caramelo

PRECIO: 52.00€ pp. + IVA

MARIDAJE DE VINOS

Precio por persona: 19.00€ + IVA

Ambos menús sólo para mesa completa

Cubierto no incluido (pan, aceite de oliva, aperitivos, mignardises) 3.00€ / 10% IVA no incluido

A LA CARTA

entradas

Tomate del terreno semiseco con queso de cabra de Archidona, rúcula,
membrillo y piñones
18.00€

Sopa fría de hinojo con cigalas de nuestra costa
y huevas de tobiko
20.00€

Milhojas de pollo en escabeche con foie
y manzana caramelizada
19.00€

Lomo de jurela ahumada con ensalada de col,
nueces, miso y mahonesa de ajo negro
18.00€

Verduras salteadas con pan "tostao" de centeno y pasas, crema de
queso y pesto de albahaca
19.00€

Atún de Almadraba con ensalada de verduras y fruta, mermelada de
cítricos y maíz tostado
20.00€

Urta macerada en limón con aguacate,
Apio, calabacín y cilantro
20.00€

Pulpo a la parrilla con crema de patata asada
y trufa
20.00€

Cubierto no incluido (pan, aceite de oliva, aperitivos, mignardises) 3.00€ / 10% IVA no incluido

platos principales

PESCADOS

Lomo de salmonete con chipirones, alcachofas
y caldo tostado de marisco
29.00€

Pargo con crema de espinacas, albahaca,
queso y manzana verde
29.00€

Corvina con coquinas encebolladas y caldillo
de poleo y especies
29.00€

Lubina con ensalada fría de berenjenas aliñadas
y puré de raíz de perejil
30.00€

Ventresca de atún con ensalada de berros,
rabanillos y caramelo de soja
30.00€

CARNES

Carrilleras de ternera confitadas en manteca,
cebolleta asada y crema de apio nabo
27.00€

Presa ibérica adobada con ensalada de pera y apio
y puré de cebolleta
28.00€

Pichón con terrina de pan de miel,
higaditos y mango
30.00€

Paletilla de chivo lechal malagueño con tabulé vegetal
y yogurt de soja y naranja
30.00€

Solomillo de buey con puré de patata nueva,
foie y bearnesa
33.00€

Cubierto no incluido (pan, aceite de oliva, aperitivos, mignardises) 3.00€ / 10% IVA no incluido

PARRILLA

Entrecot
28.00€

Chuletillas de Cordero Lechal
28.00€

Solomillo de buey
29.00€

postres

Mousse de caramelo con sorbete de leche de cabra y regaliz
9.00€

Tarta de queso de leche cruda con melocotón
en almíbar y helado de leche merengada
9,00€

Crema de requesón de Málaga con helado de nueces y pan crujiente
9.00€

Cremosos de chocolates: amargo, de avellanas
y caramelo
9.00€

Crema de fruta de la pasión con frutos rojos
y granizado de lemon grass
9.00€

Sopa de melón con helado de piel
de limón y albahaca
9.50€

Selección de quesos andaluces (Para 2 personas)
15.00€

Cubierto no incluido (pan, aceite de oliva, aperitivos, mignardises) 3.00€ / 10% IVA no incluido