menú degustación

GOURMET

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

Parpatana de atún con cebolleta, crema de ajo,
pimiento rojo asado y caramelo de su jugo

Huevo ecológico de Río Grande con sopa de cebolla y chipirones

Pargo con coliflor en tres texturas: puré, esparragada y cruda

Solomillo de ciervo con jugo de especies,
setas salteadas y frutos secos

Mandarina Valle del Guadalhorce

Natillas de vainilla con helado de galletas y bizcocho de canela

PRECIO: 63.00€ pp. + IVA

CLASICOS

Milhojas de pollo en escabeche con foie y manzana caramelizada

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

Pulpo a la parrilla con crema de patata asada y trufa

Paletilla de Chivo lechal malagueño, tabulé vegetal
y yogurt de soja y naranja

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 virgen extra aperitivos, mignardises) 3.00€ / 10% IVA no incluido

A LA CARTA

entradas

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

Huevo ecológico de Río Grande con jugo de cebolla y chipirones salteados
17.00€

Atún de Almadraba con ensalada de verdura, fruta, mermelada de cítricos y maíz tostado
18.00€

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

Salteado de guisantes con crema de espinacas, cous cous de brócoli y limón y verduras de invierno
19.00€

Parpatana de Atún con cebolleta, pimiento rojo asado y caramelo de su jugo
19.00€

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 virgen extra, 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 coliflor en tres texturas:
puré, esparragada y cruda
29.00€

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

Lomo de urta con jibia y caldo
de cazuela de patatas y almejas
29.00€

Lubina con ensalada templada de
berenjenas aliñadas y puré de tupinambo
30.00€

CARNES

Presa ibérica con crema de berros y rábano picante,
puré de cebolletas y peras al vinagre de Jerez
28.00€

Solomillo de ciervo con jugo de especias,
setas salteadas y frutos secos
29.00€

Pichón con puré de zanahorias, pan de miel
y jugo de soja y avellanas
30.00€

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

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

Cubierto no incluido (pan, aceite de oliva virgen extra, 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€

Natillas de vainilla con helado de galleta y bizcocho de canela
9.00€

Selección de quesos andaluces (Para 2 personas)
15.00€

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