menú degustación

GOURMET

"Ensalá aguá" de tomate con tronchos de lechuga,
pepino en almíbar y sardinas ahumada

Urta macerada con jugo de cítricos verduras crudas y cilantro

Tartar de atún con Ajoblanco de Kimchi, manzana y quinoa crujiente

Salmonete con almejas al ajillo, su jugo emulsionado y calabacín

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

Mandarina del Valle del Guadalhorce

Manzana, yogurt y 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 Coín,
membrillo, pesto de rúcula y praliné de frutos

Pulpo a la parrilla con crema de patata asada y trufa

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

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

PRECIO: 52.00€ pp. + IVA

MARIDAJE DE VINOS: Precio por persona: 20.00€ + 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 Carte

entradas

Tomate del terreno semiseco con queso de cabra de Coín,
membrillo, pesto de rúcula y praliné de frutos secos
19.00€

Ostras con gazpachuelo frío de palo cortado y
granizado de lima limón
18.00€

Quisquillas con vinagreta de hinojo,
puré de aguacate, pomelo rosa y salsa cocktail
18.00€

Tartar de atún con Ajoblanco de kimchi,
manzana y quinoa crujiente
19.00€

Salteado de guisantes con crema de espinacas,
cous cous de brócoli y limón y verduras de invierno
20.00€

Parpatana de Atún con cebolleta, pimiento rojo asado y
caramelo de su jugo
20.00€

Milhojas de pollo en escabeche con foie y
manzana caramelizada
20.00€

Urta macerada con jugo de cítricos verduras crudas y cilantro
21.00€

Pulpo a la parrilla con crema de patata asada y trufa
21.00€

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

platos principales

PESCADOS

Salmonete con almejas de carril al ajillo,
jugo emulsionado y calabacín
30.00€

Pargo con coliflor en tres texturas: puré, esparragada y cruda
30.00€

Corvina con arroz de judías verdes y chipirones,
ali-oli de ajo asado y tinta
30.00€

Lomo de urta con jibia y caldo de cazuela de patatas y almejas
30.00€

Lubina con ensalada templada
de berenjenas aliñadas y puré de tupinambo
31.00€

CARNES

Presa ibérica con crema de berros y rábano picante, puré de cebolletas y
peras al vinagre de Jerez
29.00€

Solomillo de ciervo con jugo de especias,
setas salteadas y frutos secos
30.00€

Pichón con puré de zanahorias, pan de miel
y jugo de soja y avellanas
31.00€

Paletilla de chivo lechal malagueño, tabulé vegetal
y yogurt de soja y naranja
31.00€

Solomillo de buey con puré de
patata, foie y bearnesa
34.00€

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

PARRILLA

Entrecot
29.00€

Chuletíllas de Cordero Lechal
29.00€

Solomillo de buey
30.00€

postres

Manzana, yogurt y canela
10.00€

Tarta de queso de leche cruda con melocotón en almíbar
y helado de leche merengada
10,00€

Crema de requesón de Málaga con helado de nueces y pan crujiente
10.00€

Cremosos de chocolate con avellana, espuma de café,
granizado de chocolate picante y sopa de chocolate blanco
10.00€

Crema de fruta de la pasión con frutos rojos y granizado de lemon grass
10.00€

Mousse de caramelo con helado de leche de cabea y gelatina de regaliz
10.00€

Selección de quesos andaluces (Para 2 personas)
16.00€

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