

# menú degustación

## GOURMET

Crema fría de cebolleta con sardina asada  
y huevas de wasabi

Berenjenas con piñones, miel de caña,  
yogurt y queso de cabra

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

Pargo con zanahoria moruna y manzana

Pichón con arroz de remolacha, arándanos  
y alioli de lima

Mandarina del Valle del Guadalhorce

Plátano caramelizado, cítricos y cacao

PRECIO: 67.00€ pp. + IVA

## CLÁSICO

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

Chocolates por Paco Merino

PRECIO: 55.00€ pp. + IVA

## MARIDAJE DE VINOS

Precio por persona: 20.00€ + IVA

Los menús degustación sólo se sirven para mesa completa

# entradas

Salpicón de mariscos con aguacate,  
tomate, limón y albahaca  
21.00€

Ostras con crema de pepino,  
hierbabuena y yogurt  
19.00€

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

Berenjenas con piñones, miel de caña,  
yogurt y queso de cabra  
18.00€

Crema fría de cebolleta con sardina asada  
y huevas de wasabi  
18.00€

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

Urtica macerada con jugo de cítricos,  
verduras crudas y cilantro  
21.00€

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

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

# platos principales

## PESCADOS

Lomo de salmonete con consomé  
de puerros y gamba blanca  
30.00€

Pargo con zanahoria moruna y manzana  
30.00€

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

Contramormo de atún encebollado a baja temperatura,  
tomate y jugo de hierbas  
30.00€

Lubina con ensalada tibia patata y judía verde  
31.00€

## CARNES

Presa ibérica con puré de garbanzos, migas crujientes  
y ketchup de frutos rojos  
29.00€

Solomillo de ciervo con crema de brócoli y ajo asado,  
apio nabo y acelga roja malagueña  
30.00€

Pichón con arroz de remolacha,  
arándanos y alioli de lima  
31.00€

Royal de chivo Payoyo con su crema de queso ahumada,  
mandarina y ensalada de verduras  
31.00€

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

## PARRILLA

Entrecot	30.00€
Chuletillas de Cordero Lechal	29.00€
Solomillo de Buey	30.00€

Cubierto no incluido (4.00€). 10% IVA no incluido

# postres

Manzana, yogurt y canela  
10.00€

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

Borracho de calabaza y vainilla con naranja  
10.00€

Chocolates por Paco Merino  
10.00€

Pera, especias y vino tinto  
10.00€

Plátano caramelizado, cítricos y cacao  
10.00€

Selección de quesos andaluces  
(Para 2 personas)  
16.00€