

Menú degustación

- **Sardina ahumada**, crema de pasas al PX y ajo blanco malagueño
- **Boquerón malagueño** marinado, pimientos asados sobre regañá
- **Gofre ibérico** con harissa
 - Croqueta de **jamón ibérico 100% bellota del valle de los pedroches**
 - Buñuelo de guiso de **parpatana de atún en manteca** y nori
- Dúo de **Conchas andaluzas**:
 - **Concha fina** acevichada con cilantro
 - **Bolo** al ajillo de su jugo
 - **Gamba blanca de Marbella**, jugo de sus cabezas, cebolleta encurtida y salsa cítrica de ají amarillo
- Col asada, sésamo negro y **naranja del valle del Guadalhorce**
- **Chorizo picante**, robuchón, yema de huevo y migas de pimentón
- **Pescado del día**, espinacas al ajillo, apio y manzana
 - **Taco de ternera madurada**, escabeche agridulce de setas shimeji y capuchina
- **Quesos artesanos Andaluces** con mermelada casera y frutos secos
 - Bizcocho de especias, cremoso de yuzu y helado de **calabaza asada**
- Mignardises

Menú Degustación 80

- Menú Corto 60

Maridaje de Vinos **Consultar**

Bebida no Incluida

Este Menú se servirá hasta: almuerzo 14.30h y Cenas 22.30h

El menú degustación sólo se sirve a mesa completa

Si tiene alguna alergia o intolerancia rogamos nos informe

MICHELIN
2022

Entrantes

Ostra Gillaudeau N°2 (Francia)
- pepino, apio y lima 6/unid
- a la brasa con Beurre noir de amontillado 6/unid

Brioche de Cerdo Ibérico 7/unid
cebolleta encurtida, cilantro y kimchee

Calamaritos 18
rellenos de cebolla caramelizada y shitake con salsa tinta y cabeza crujiente

Tartar de Atún Rojo, 23
ajo blanco malagueño de almendras, brotes tiernos y mango

Almendra de Foie Gras y Turrón 19
surtido de aderezos con pan de pasas y nueces

Ensalada de Col asada 16
frutos secos, sésamo negro y naranja del valle del Guadalhorce

Carabinero a la parrilla de carbón, 25
gazpachuelo thai, leche de coco, brotes de cilantro y cacahuete tostado

Gamba blanca de Marbella 21
jugo de sus cabezas, cebolleta encurtida y salsa cítrica de ají amarillo

Pulpo a la brasa 21
marinada de miso, mojo de cilantro y migas crujiente

Canelones de rabo de toro, 18
velouté de su jugo y chutney de piña

Extra de Trufa negra 7

Tradicionales de la Casa

Jamón ibérico de bellota D.O. Valle de los Pedroches (Córdoba) 25

Gamba blanca de Marbella al ajillo (Pilpil) 18

IVA Incluido

Principales

Merluza de pintxo	25
guiso de acelgas esparraçãs y emulsi3n de su jugo	
Rodaballo	25
pur3 de coliflor y crumble salado de avellanas, albahaca y miel de caña	
Lubina	28
pimientos asados a llama, piñones, cherry semi secos y aire de s3samo	
Rape	26
tallarines de jibia, p3talos de cebolla asada y guiso en amarillo de mi madre	
Pescado del dña	25
espinacas al ajillo, apio y manzana verde	
Preso Ib3rica de bellota a la parrilla	25
<i>en costra de ceniza, topinambur y mini mazorcas</i>	
Lingote de cerdo de castaña Rondeño	24
glaseado con su jugo, Robuch3n y rabanitos encurtidos	
Paletilla de cordero lechal glaseada	30
cogollo a la parrilla, vinagreta c3trica y garbanzos crujientes	
Carrilleras de cerdo ib3rico confitadas en manteca colorã	25
apio nabo y pera al vino tinto	
Taco de Vacuno Mayor madurado	28
escabeche agri dulce de setas shimeji y capuchina	

Guarnici3n

Verduras de temporada a la Parrilla	6
Pur3 de patata Robuch3n con trufa	8
Patatas fritas	5
Pimientos del piquillo confitados	7

IVA Incluido