

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### TASTING MENU

#### Pan

Mantequilla de hierbas y aceitunas negras

Aceite de oliva virgen extra

Bread

Herb butter with black olives

Organic extra virgin olive oil

\*\*\*\*\*

#### Aperitivos

Snacks

\*\*\*\*\*

2 x entrantes

2 x starters

\*\*\*\*\*

1 x plato de pescado

1 x fish dish

\*\*\*\*\*

1 x refresco cortante

1 x refreshing spoom

\*\*\*\*\*

1 x plato de carne

1 x meat dish

\*\*\*\*\*

1 x postre

1 x dessert

€ 60,00 p.p. I.V.A. incluido

Degustación de quesos: + €12,50 p.p.

Cheese tasting: + €12,50 p.p.

Maridaje de vinos: + €25,00

Wine pairing: + €25,00

*El menú degustación dura unas dos horas*

*Podrá pedirlo hasta una hora antes del cierre de la cocina*

*The tasting menu takes around 2 hours*

*You can order a tasting menu until one hour before the kitchen closes*



## ENTRANTES

## STARTERS



Espárragos blancos frescos / Estragón / Salsa romesco / Macadamia  
White asparagus / Tarragon / Romesco sauce / Macadamia  
€16,00

Steak tartar / Salsa "Vitello tonato" / Chips de patata  
Steak tartar / "Vitello tonato" sauce / Potato chips  
€18,50

Crème brûlée de foie gras / Mermelada de remolacha y cebolla / Manzana  
Duck foie gras crème brûlée / Onion & beet marmalade / Apple  
€17,50

Pintada en escabeche / "Ensalada César" / Panceta  
Guinea fowl in escabeche / "Caesar salad" / Pork belly  
€16,00

Atún rojo curado en sal / Lima / Eneldo / Helado de wasabi  
Bluefin tuna lightly cured in salt / Lime / Dill / Wasabi ice cream  
€19,00

Milhojas de lenguado / Ajetes / Mayonesa de jengibre  
Sole millefeuille / baby garlic / Ginger mayonnaise  
€18,50

Langostinos / Kataifi / Salsa de foie gras  
Prawns / Kataifi / Foie gras sauce  
€17,25

Sopa de tomate picante / Gambas blancas de Málaga / Crema de ajos  
Spicy tomato soup / White shrimps from Málaga / Garlic cream  
€16,00

Degustación de quesos nacionales  
Selection of Spanish cheeses  
€12,50 p.p.

*El precio del servicio de pan es de €2,00 p.p.*

*Tenemos una carta de alérgicos a disposición del cliente que lo solicite*

## PLATOS PRINCIPALES

### MAIN DISHES



Magret de pato / Cítricos / Zanahoria / Patatas a la vainilla  
Duck magret / Citrus / Carrot / Vanilla potatoes  
€27,00

Pluma ibérica / Chutney de pera / Pacanas / Polenta con Cabrales  
Ibèrian pork shoulder / Pear chutney / Pecan / Blue cheese polenta  
€28,00

Solomillo de vaca / Crema de Idiazabal / Patatas con mojo picón  
Fillet steak / Smoked cheese sauce / Potatoes with mojo picón  
€31,50

Lomo de vaca madurado / Salsa de miel de caña / Trigo tierno al jengibre  
Dry aged beef sirloin / Frigiliana's molasses sauce / Ginger soft wheat  
€31,50

Pierna de cordero / Salsa de miel y romero / Cous cous  
Leg of lamb / Honey and rosemary sauce / Cous cous  
€30,00

Pargo / Quisquillas de Motril / Puré cítrico de patatas  
Snapper / Motril shrimps / Citrus mashed potatoes  
€28,00

Merluza / Gazpachuelo / Tomillo limón / Patatas al limón  
Hake / Gazpachuelo / Lemon thyme / Lemon potatoes  
€28,00

Lubina salvaje / Texturas de cebolla  
Wild seabass / Onion textures  
€28,00

Rodaballo / Pil pil de cebollino / Puré de patatas a lo pobre  
Turbot / Chives emulsion / Poor man's mashed potatoes  
€28,00