

## 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

Primer entrante  
First starter

Segundo entrante  
Second starter

Plato de pescado  
Fish dish

Refresco cortante  
Refreshing spoom

Plato de carne  
Meat dish

Postre  
Dessert

€ 64,00 p.p. I.V.A. incluido

Degustación de quesos: + €12,50 p.p.  
Cheese tasting: + €12,50 p.p.

Maridaje de vinos: + €26,00  
Wine pairing: + €26,00

*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

Carpaccio de calabaza / Pesto de rúcula / Queso feta / Pipas de calabaza  
Pumpkin carpaccio / Rocket pesto / Feta cheese / Roasted pumpkin seeds  
€16,50

Crema de alcachofa de Jerusalén / Confit de pato / Portobello / Trufa negra  
Jerusalem artichoke creamy soup / Duck confit / Portobello / Black truffle  
€16,50

Steak tartar / Salsa "Vitello tonato" / Chips de patata  
Steak tartar / "Vitello tonato" sauce / potato chips  
€19,00

Boletus / Jamón ibérico / Trufa negra / Espuma de patata / Yema de huevo  
Porcini mushrooms / Ibérico ham / Black truffle / Potato foam / Egg yolk  
€19,00

Corvina curada en sal de cítricos / Mandarina / Maíz picante / Batata  
Corvina cured in citrus salt / Tangerine / Spicy corn / Sweet potato  
€18,00

Átún de almadraba marinado / Hinojo / Porra de naranja / Aceituna negra  
Bluefin almadraba tuna marinated / Fennel / Orange porra / Black olive  
€19,00

Langostinos / Kataifi / Salsa de foie gras  
Prawns / Kataifi / Foie gras sauce  
€18,00

Pulpo / Batata / Ajo negro  
Octopus / Sweet potato / Black garlic  
€19,00

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

*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

Pichón / Guiso de trigo / Cebollitas a la miel

Pigeon / Wheat stew / Honey onions

€30,50

Pluma ibérica / Chantarelas / Mostaza / Batata

Ibérico pork shoulder / Chantarelle mushrooms / Mustard / Sweet potato

€28,50

Solomillo de vaca gallega / Foie gras / Brioche / Trufa / Pedro Ximénez

Fillet steak / Foie gras / Brioche / Truffle / Pedro Ximénez

€32,00

Lomo de ciervo / Remolacha / Castañas / Manzana

Venison loin / Beetroot / Chestnuts / Apple

€31,50

Rabo de toro estofado / Chirivía / Apio nabo / Patatas griegas

Stewed oxtail / Parsnip / Celeriac / Greek potatoes

€28,00

Rodaballo / Pil pil de cebollino / Puré de patatas a lo pobre

Turbot / Chives emulsion / Poor man's mashed potatoes

€28,50

Merluza / Níscalos en escabeche / Calabaza / Macadamia

Hake / Pickled milkcap mushrooms / Pumpkin / Macadamia

€28,50

Rape / Fondo de marisco / Quisquillas de Motril / Coliflor

Monkfish / Seafood stock / Shrimps from Motril / Cauliflower

€28,50

Lubina salvaje / Fondo oscuro de sus espinas / Puré en amarillo

Wild seabass / Fish demiglace / Safron mashed potatoes

€28,50

