



Para 2 personas mínimo | 140€

Continuamos con

Selección de quesos de cabra Payoya (Andazul, curado ahumado y madurado) con mermelada ecológica de aceite oliva virgen extra

Del mar

Pulpo asado con delicias de patatas acompañado de mayonesa de pimentón de La Vera y escamas de sal negra

Postre

Torrija con sopa de cacahuets y helado de vainilla de Madagascar

Aperitivo

Croquetas caseras de rabo de toro sobre mayonesa de membrillo

De la huerta

Paté de humus de lentejas y setas, remolacha, nueces y hierbas aromáticas acompañado de tostas de espelta

De la tierra

Tataki de lomo de vaca del Pirineo Aragonés con boniatos asados, naranja, ajo, hierbas aromáticas y chiles

Maridaje

Vino blanco "Cloe. Chardonnay" D.O. Sierras de Málaga

Vino rosado "Lunares" D.O. Sierras de Málaga

Vino tinto "Descalzos Viejos" D.O. Sierras de Málaga

Cava Fontallada D.O. Cava
