

Menú Degustación Tasting Menu

Aperitivo - Appetizer

CROQUETAS CASERAS

de chipirones en su tinta sobre alga wakame y alioli de soja gratinada

Homemade cuttlefish croquettes in its own ink on seaweed wakame and gratin soy alioli

Entrante - Starter

ENSALADA TROPICAL

con lechuga viva, aguacate, naranja, mango, cebolla roja, jalapeños y salsa de yogurt con soja cítrica a las hierbas

Tropical salad with hydroponic lettuce, avocado, orange, mango, red onion, jalapenos and yogurt sauce with herbal citrus soy

Del mar - From the sea

LUBINA DE ESTERO FRITA

macerada con salvia y especias, chips de patata y alioli de ajo asado

Fried sea bass marinated with sage and spices, potato chips and roasted garlic alioli

De la tierra - From the earth

LOMO BAJO DE VACA MADURADA

al carbón con piedra de sal, acompañado de verdura a la parrilla y salsa mojo picón (320g.)

Matured beef loin, with salt stone, accompanied by grilled vegetables and mojo picon sauce (320g.)

Se requiere reserva previa.

Hora máxima de reserva: una hora antes del cierre.

Previous booking is required.

Latest booking time: one hour before closing.



Postre - Dessert

TORRIJA DE BRIOCHE

emborrachada con crema inglesa a la naranja caramelizada y helado de leche merengada

Brioche bread "torrija" with caramelized orange custard and meringue milk ice cream

CÓCTEL AZAHAR

Vodka, aperol, zumo de naranja y soda de pomelo

Azahar cocktail: vodka, aperol, orange juice and grapefruit soda

Bodega - Cellar

Agua, refrescos y cervezas

Cava "Codorníu Cuvée Original Rosé" D.O. Cava
Vino Rosado "Rosara" D.O. Sierras de Málaga
Vino Blanco "Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga
Vino Tinto "Niño León" D.O. Sierras de Málaga
Café e infusiones

Water, soft drinks and beers

*Cava "Codorníu Cuvée Original Rosé" D.O. Cava
Rosé wine "Rosara" D.O. Sierras de Málaga
White Wine "Encina del Inglés"
D.O. Sierras de Málaga
Red Wine "Niño León" D.O. Sierras de Málaga
Coffee and infusions*

140€ para dos personas
for two people