



Feria de Málaga

del 10 al 19 de Agosto

MENÚ DEGUSTACIÓN

VIERNES 10
NOCHE DE
LOS FUEGOS

TASTING MENU

FRIDAY 10
FIREWORKS
NIGHT 2018



EMPEZAMOS CON...

Vasito de porra antequerana con atún ahumado y crujiente de jamón ibérico

Creimoso de patata y AOVE, guiso de carrilleras al curry y pan tostado

Maridaje: Santa digna estelado, Rosé brut.
Gran reserva (D.O. Chile Secano)

SEGUIMOS CON...

Ventresca de atún curada en sal ahumada con tomate, huevo de toro hecho tartar con varias cocciones, aguacate, brotes y una sopa de pipirrana picante

Maridaje: Santa Digna Estelado, Rosé brut.
Gran reserva (D.O. Chile Secano)

TERMINAMOS CON...

Lomo de lubina grilled con gazpachuelo de almejas de Málaga, arroz cremoso de algas mediterráneas y tomatillos confitados con brotes de albahaca

Maridaje: Pazo das bruxas, albariño (D.O. Rías Baixas)

Presa de cerdo ibérico marinada en adobo especiado y terminada a las brasas, jugo reducido de pimientos al carbón, puré de patata tradicional con rúcula selvática, cebolletas y salsa de cerezas

Maridaje: Jean Leon 3055,
Merlot y Petir Verdot 5 Cajas (D.O. Penedès)

Y LA COCINA DULCE...

Nuestra sangría veraniega
Infusión de frutas frescas y secas en diversos vinos de Málaga, chutney de brevas y pimienta rosa, espuma de agua de azahar y teja de naranja

Maridaje: Floralis, Moscatel Oro

Copa y vista de los fuegos artificiales desde el rooftop bar The TOP

Con la colaboración de Bodegas Torres y Bombay Sapphire.

LET'S START WITH...

Glass of porra antequerana cold soup with smoked tuna and crispy Iberian ham

Potato and EVOO cream, curried pork cheek stew and toasted bread

Drink pairing: Santa Digna Estelado, Rosé brut.
Gran reserva (D.O. Chile Secano)

AND THEN...

Smoked salt-cured tuna belly with huevo de toro tomato tartare, avocado, sprouting greens and a spicy pipirrana soup

Drink pairing: Santa Digna Estelado, Rosé brut.
Gran reserva (D.O. Chile Secano)

AND TO FINISH...

Grilled sea bass fillet with Malagan clam gazpachuelo, creamy rice with Mediterranean seaweed and green tomato confit with basil sprouts

Drink pairing: Pazo das bruxas, albariño (D.O. Rías Baixas)

Iberian pork shoulder steak, marinated in spices and finished over flames, reduction of char-grilled peppers, traditional potato purée with wild rocket, spring onions and cherry sauce

Drink pairing: Jean Leon 3055,
Merlot y Petir Verdot 5 Cajas (D.O. Penedès)

AND THE SWEET CUISINE...

Our summer sangría
Infusion of fresh and dried fruits in various Malagan wines, fig and pink peppercorn chutney, saffron water foam and an orange pastry crisp

Drink pairing: Floralis, Moscatel Oro

Drink and a view of the fireworks from the rooftop bar The TOP

With the collaboration of Bodegas Torres and Bombay Sapphire.

75 €
(IVA incluido)

75 €
(VAT included)