

MENÚ DEGUSTACIÓN CON
LO MEJOR DE AQUÍ

TASTING MENU WITH THE
REGION'S FINEST

Boquerón victoriano con verduras encurtidas y licuado cítrico
Victorian anchovies with pickled vegetables and a citrus dressing

Panipuri relleno de crema de pistachos y anguila ahumada
Panipuri filled with pistachio cream and smoked eel

Oblea crujiente con tartar de atún rojo, polvo de maíz
frito y emulsiones de jalapeño y kimchie
*Crunchy wafer with bluefin tuna tartar, dust fried corn
and jalapeño pepper and kimchi emulsion*

Croqueta de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros
*La Dehesa de los Monteros Iberian presa
(shoulder cut) pork croquettes*

Porra de zanahoria morada de Cuevas Bajas con berberechos,
piparras dulces y pipas de calabaza
*Cuevas Bajas purple carrot cold soup with cockles,
sweet chilli peppers and pumpkin seeds*

Raviolis de vieiras y gambas con salsa holandesa
de albahaca y caviar de Riofrío
*Scallop and prawn ravioli with a basil
Hollandaise sauce and Riofrío caviar*

Presa ibérica lacada con cremoso de patata violeta,
cebollas encurtidas en P.X. y calabacín baby ahumado
*Glazed Iberian presa (shoulder cut) pork with
mashed violet potatoes, onions pickled in Pedro Ximénez
sherry and smoked baby courgettes*

Cremoso de chocolate blanco y limón verde de Álora,
sorbete de manzana verde y granizado de albahaca
*White chocolate and green lemon cream (made from lemons
from Álora), green apple sorbet and basil slush*

Torrija de pan brioche caramelizada con infusión de leche
merengada, galleta rota y helado de mandarina
*French toast of caramelised brioche, meringued milk,
crumbled biscuits and mandarin ice cream*

54€

*Este menú se servirá a mesa completa para un mejor
servicio y mayor experiencia para el comensal.

* This menu will be served to the whole table for a better
service and greater experience of the diners.

17€

Maridaje de vinos malagueños - D.O. Sierras de Málaga
Malaga wine pairing