

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*

Presas ibéricas 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*

