

MENÚ DEGUSTACIÓN CON  
LO MEJOR DE AQUÍ

TASTING MENU WITH THE  
REGION'S FINEST

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*

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

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

Croquetas de presa ibérica de La Dehesa de los Monteros con emulsión de manzana Granny Smith  
*La Dehesa de los Monteros Iberian pork croquettes with a Granny Smith apple emulsion*

---

Sopa fría de raifort con caballa levemente ahumada y aceite herbáceo  
*Cold horseradish soup with lightly smoked mackerel and herb oil*

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, cebollitas 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*

---

“Marengo y exquisito”: bizcocho de cerveza negra con frosting cremoso y tierra de Nutella  
*“Marengo y exquisito”: stout sponge cake with Nutella powder and creamy frosting*

Postre Matiz: nuestro postre cítrico con chocolate blanco y vainilla de Madagascar inspirado en el genio malagueño Picasso  
*Matiz dessert: our citrus dessert with white chocolate and Madagascar vanilla inspired by the Málaga genius Picasso*

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*

