

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Selección de panes, aceite, mantequilla de oveja y paté
Selection of breads, olive oil, sheep's butter and pâté

PRIMER PASE | FIRST COURSE

Tosta de berenjena noisette y sardina ahumada
Eggplant noisette toast with smoked sardine

SEGUNDO PASE | SECOND COURSE

Gazpachuelo malagueño, toque de azahar y quisquillas de Motril
Málaga-style gazpachuelo with a hint of orange blossom and Motril white prawns

TERCER PASE | THIRD COURSE

Guiso de rabo de toro con gamba blanca al Jerez y miel de Loja
Oxtail stew with white prawn in sherry and honey from Loja

CUARTO PASE | FOURTH COURSE

Salmonete soasado con guiso malagueño de berza, calabaza y acelgas
Roasted red mullet with Málaga kale stew reduction, pumpkin and swiss chard

QUINTO PASE | FIFTH COURSE

Meloso de cerdo puro bellota con parmentier de trufa de verano
Tender acorn-fed pork with summer truffle parmentier

POSTRE | DESSERT

Fresas, chocolate blanco y bergamota
Strawberries, white chocolate and bergamot

Petit fours

95€

Incluye agua y pan. Se ofrece maridaje a parte. | *Includes water and bread. Wine pairing available separately.*