

Nuestro Chef Antonio Conejero les recomienda optar por uno de nuestros menús. Estos menús se servirán por mesas completas y eligiendo el mismo menú para todos los comensales de la mesa.

Menú gastronómico, compuesto de cinco platos ** 35,00€
(Duración del menú: 1:15 horas aproximadamente)

Salmorejo con helado de aceite de oliva
Bolsitas rellena de queso y gamba
Vieiras a la parrilla con salsa romesco
Canelón de carrillera ibérica
Sopa de chocolate blanco con helado de yogur y amaretto.

*** El servicio del carro de queso no está incluido en el menú gastronómico*

Menú del Chef compuesto de seis platos 38,00 €
(Duración del menú: 1:30 horas aproximadamente)

Galleta de cola de toro
Huevo a baja temperatura con pulpo y trufa.
Bacalao con tomate y gratinado de ajetes
Pechuga de pularda con patata trufada y salsa de oporto
Una porción de queso a elegir o sorbete
Pionono con helado de vainilla

Menú degustación compuesto de ocho platos 48,00 €
(Duración del menú: 2 horas aproximadamente)

Bombón de foie envuelto en cobre
Tataki de presa ibérica
Ajo blanco malagueño con granizado de tinto
Ravioli de gorgonzola y calabaza asada
Merluza de pincho en caldo corto con verduritas y ali-oli
Cochinillo asado
Una porción de queso a elegir o sorbete
Maceta de tocinillo de cielo de naranja y “tierra” de chocolate

The Chef Antonio Conejero recommends you to have one of the following menus.

The same menu will be served to the whole table.

Tasting Menu, composed of five courses** **35,00 €**
(About an hour)

Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream
Fillo pastry with cheese and prawn
Grilled Scallops with Romesco Sauce
Iberian pork cannelloni
White chocolate with yoghurt ice-cream and amaretto

** Cheese from the trolley is not included in this menu.

Chef 's Menu, composed of six courses **38,00 €**
(About an hour and a half)

Bull´s tail sandwich
Egg at Low temperature with Octopus and Truffle
Cod with tomato sauce
Breast of poulard with mashed potatoes, truffle and Oporto sauce
1 portion of cheese or sorbet
Pionono with vanilla ice cream

Degustation Menu, composed of eight courses **48,00 €**
(About two hours)

Terrine of foie gras
Iberian pork tataki
Ajo Blanco Malagueño, cold Soup with Almond, Iced red wine
Pumpkin and gorgonzola ravioli
Hake pouched in court bouillon with vegetables and aioli
Roast sukling pig
1 portion of cheese or sorbet
Flowerpot Orange cream and Chocolate "Soil"

