

*Nuestro Chef Antonio Conejero le recomienda optar por uno de nuestros menús.  
Estos menús se sirven por persona y para todos los comensales de la mesa.  
Por favor, avisen en caso de alergias o intolerancias.  
Gracias*

*Pieza de pan ----- 1,00 €*

RESTAURANTE



**Menú Gastronómico (5 platos) ----- 36,75 €**

*(Duración del menú 1:15 horas aprox.)*

- ❖ Carpaccio de gamba con frutos secos
- ❖ Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa
- ❖ Vieiras a la parrilla con salsa romesco
- ❖ Cochinillo deshuesado
- ❖ Arroz con leche que se bebe

RESTAURANTE



**Menú del Chef (6 platos) ----- 38,95 €**

*(Duración del menú: 1:30 horas aprox.)*

- ❖ Bombón de foie envuelto en cobre
- ❖ Ensalada templada de judías verdes y burrata
- ❖ Bacalao con tomate y gratinado de ajetes
- ❖ Presa ibérica con migas
- ❖ Una porción de queso a elegir o sorbete
- ❖ Sopa de chocolate blanco, helado de yogur y lágrimas de amaretto

RESTAURANTE



**Menú degustación (8 platos) ----- 48,95 €**

*(Duración del menú: 2 horas aprox.)*

- ❖ Ajo blanco malagueño con granizado de tinto
- ❖ Ravioli de gamba rellena de setas
- ❖ Galleta de cola de toro
- ❖ Risotto de boletus y foie
- ❖ Merluza del Cantábrico con humo de berenjenas
- ❖ Foie asado con manzanas
- ❖ Una porción de queso a elegir o sorbete
- ❖ Maceta de tocino, helado de plátano y “tierra” de chocolate

## RESTAURANTE



### ENTRADAS

❖ Bombón de foie envuelto en cobre	4,60 €
❖ Galleta de cola de toro	4,60 €
❖ Bolsita rellena de queso y gamba	4,60 €
❖ Carpaccio de gamba con frutos secos	5,50 €
❖ Ajo blanco malagueño con granizado de tinto	10,50 €
❖ Tataki de presa ibérica	13,50 €
❖ Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa	10,50 €
❖ Ensalada templada de judías verdes y burrata	13,75 €
❖ Croquetas caseras	10,00 €

### PASTAS

❖ Risotto de boletus y foie	15,50 €
❖ Canelón de setas	16,50 €

### PESCADOS

❖ Fideos con huevo escalfado y langostinos	18,75 €
❖ Bacalao con tomate y gratinado de ajetes	21,90 €
❖ Vieiras a la parrilla con salsa romesco	22,90 €
❖ Merluza del Cantábrico con humo de berenjenas	22,00 €

### CARNES

❖ Presa ibérica con migas	21,90 €
❖ Solomillo de ternera con jugo de asado	23,00 €
❖ Cochinillo deshuesado	19,50 €
❖ Foie asado con manzanas y salsa oporto	22,50 €