

## MENU DEGUSTACIÓN

### Marisco

**langostino, bogavante, aguacate, mango, Asia mix, naranja, arenque, ron añejo**

Cocktail de bogavante y langostinos con cítricos, tartar de mango y aguacate, huevas de arenque y salsa rosa al ron añejo



Rimarts Reserva Especial (Chardonnay) D.O. Cava   

### Corvina

**lima, ají amarillo, cilantro, cebolla roja, ajete, pisco, angostura, camote, maiz**

Ceviche de corvina con chips de camote, maiz baby y espuma de pisco sour



Rimarts Reserva Especial (Chardonnay) D.O. Cava   

### Conejo y pulpo

**arroz, pimentón de la Vera, azafrán, humo**

La tierra y el mar: arroz de conejo y pulpo de roca ahumado al sarmiento



Cuatro Pasos (Mencia) D.O. Bierzo   

### Lenguado

**tomate, espinaca, espárrago, yema, mantequilla, limón, perejil**

Lenguado a la plancha con concassé de tomate, espinacas salteadas, espárragos asados, emulsión de yema y mantequilla gratinada y velouté de pescado con limón y perejil



\*Opción sin gluten

Montebaco (Verdejo) D.O. Rueda   

### Ave - Pichón

**apio nabo, membrillo, sémola de trigo, calabacín, zanahoria, cebolla, albaricoque, higo seco, ciruela, pasa, almendra, jengibre, canela, comino, higaditos, pan de espelta, moscatel**

Pichón de sangre deshuesado y asado con puré de apio nabo, cuscús de verduras y frutos secos, carne de membrillo, jugo del ave y su paté al vino dulce de Málaga



Chinchilla (Cabernet Sauvignon y Merlot) D.O. Málaga y Sierras de Málaga   

### Cheesecake 2.0

**queso crema, cereza, pistacho, frutos rojos**

Helado de Philadelphia y cereza, con frutos rojos, pistacho tostado y su crumble



BF Maestro (Moscatel de Alejandría) D.O. Málaga y Sierras de Málaga   

Menú degustación (sin maridaje): 85 €

Menú degustación maridado: 125 €

Los precios están indicados en Euros e incluyen el IVA

## ENTRADAS

### Jamón Ibérico 19 €

#### regañá, tomate seco, AOVE

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo con tostas de pan crujientes al AOVE



Excelente jamón de cerdo de raza ibérica criado en libertad con una alimentación basada en la bellota, que le confiere la máxima calidad siendo reconocido internacionalmente como un producto de lujo gastronómico. Lo servimos con unas regañás (pan muy fino y típico de Andalucía), elaboradas con materias primas de la Axarquía malagueña y acompañadas de un puré de tomate seco y AOVE.

### Marisco 29 €

#### langostino, bogavante, aguacate, mango, Asia mix, naranja, arenque, ron añejo

Cocktail de bogavante y langostinos con cítricos, tartar de mango y aguacate, huevos de arenque y salsa rosa al ron añejo



Impecable combinación de sabores donde el aguacate y el mango, productos subtropicales cultivados en la Axarquía, realzan uno de los mejores crustáceos del mar. Las hojas verdes asiáticas del Asia mix, las huevas de arenque y la salsa rosa al ron añejo potencian la personalidad de un plato clásico pero renovado, que sorprenderá a los paladares más exquisitos.

### Burrata 19 €

#### berenjena, rúcula, mostaza roja, tomate, aceitunas negras, piñones, albahaca, sésamo, AOVE, ajo, balsámico, pimienta.

Ensalada de burrata y brotes de hojas tiernas con berenjena asada, cherrys confitados, olivas de Kalamata y vinagreta de pesto



Les ofrecemos una fresca, nutritiva y sana ensalada de burratina italiana acompañada de berenjena asada, golosos tomates confitados lentamente en AOVE, ajo y tomillo y unas aceitunas de Kalamata. Aderezamos el conjunto por una sabrosa salsa pesto, adicionada de piñones tostados y hojas frescas de albahaca.

### Corvina 27 €

#### lima, ají amarillo, cilantro, cebolla roja, ajete, pisco, angostura, camote, maiz

Ceviche de corvina con chips de camote, maiz baby y espuma de pisco sour



Auténtico plato de la cocina peruana de pescado fresco crudo cocinado al momento por la acidez del jugo de ceviche compuesto por lima, ají amarillo, cebolla roja y cilantro acompañado de chips de camote y maiz baby. Terminamos el plato con una espuma-coctel de pisco sour servida en sala. El resultado es una fiesta en el paladar a la cual tenemos el gusto de invitarle.

## Gazpacho 18 €

**tomate, frutos rojos, pimiento, pepino, AOVE, sardina ahumada**

*Gazpacho de frutos rojos con su sorbete y sardina ahumada*



\*Opción vegetariana

*Tradicional sopa fría andaluza de tomate, pimiento y pepino, a la que hemos añadido el dulzor y la acidez de los frutos rojos de temporada (frambuesas, arándanos, moras, cerezas, higos, etc.), la tradición malagueña de la sardina, con su característico sabor ahumado a "moraga", y la refrescante golosidad del sorbete. El resultado es un apetitoso y colorido plato que le sorprenderá.*

## Langostino 28 €

**tagliatelle, cangrejo, tomate, mantequilla, vodka, sriracha, estragón, albahaca**

*Tagliatelle all 'arrabbiata con langostinos salteados*



\*Opción vegetariana

*Delicada pasta italiana con langostinos salteados cocinada en una suave salsa picante de tomate confitado dulce y una sabrosa mantequilla de cangrejos, aromatizada con estragón y albahaca, y flambeada al vodka. Una pasta "frutti di mare" que no le dejará indiferente.*

## Conejo y pulpo 20 €

**arroz, pimentón de la Vera, azafrán, humo**

*La tierra y el mar: arroz de conejo y pulpo de roca ahumado al sarmiento*



*Evocación del arroz campero al que le hemos añadido la carnosidad marina del pulpo de roca y la potencia del pimentón de la Vera. Plato de gran sabor y carácter donde el humo del sarmiento se convierte en un ingrediente más.*

## Verduras 17 €

**berenjena, calabacín, seta, tomate, mozzarella, espinaca, parmesano, aceituna negra, albahaca**

*Milhojas de verduras asadas con pétalo de tomate, tapenade, bechamel de espinacas y gratín de mozzarella con parmesano*



*Plato vegetariano gratinado al horno compuesto por finas láminas de calabacín, berenjenas y setas de temporada asadas a la plancha y acompañadas de pétalos de tomate dulce al tomillo, aceituna negra, bechamel de espinacas, mozzarella rallada y lascas de parmesano y albahaca.*

## PESCADOS

### Lubina 36 €

**arroz salvaje, tirabeque, anacardo, coco, curry rojo, tamarindo, jengibre, cebolla, ajo, nata, azúcar moreno, cilantro, cacahuete**

*Lubina asada con pilah de arroz salvaje y salsa al curry rojo*



*Lubina a la plancha acompañada de arroz pilah elaborado con cebolla, ajo, laurel y pimienta negra y terminada con una salsa agridulce de curry rojo al tamarindo con crujientes tirabeques salteados y anacardos tostados. Para los amantes de los platos especiados y exóticos llenos de contrastes sabrosos y aromáticos.*

### Lenguado 31 €

**tomate, espinaca, espárrago, yema, mantequilla, limón, perejil**

*Lenguado a la plancha con concassé de tomate, espinacas salteadas, espárragos asados, emulsión de yema y mantequilla gratinada y velouté de pescado con limón y perejil*



*\*Opción sin gluten*

*Revisión del clásico y elegante lenguado a la Meunière al que hemos guarnecido de un jugoso guiso de tomate al tomillo, espinacas rehogadas en su punto, espárragos crujientes y una salsa holandesa gratinada realzando la sutileza y delicadeza de la carne del pescado.*

### Atún 35 €

**tomate, pimiento, AOVE ahumado, espárrago, pistachos, rabanito, vinagre de Jerez**

*Tataki de atún rojo, porra antequerana y salpicón de crudités de verduras con pistachos tostados al vinagre de Jerez*



*Atún rojo de máxima calidad asado al punto del comensal y acompañado de una sabrosa, tradicional y espesa sopa fría malagueña a base de tomate y de una "ensalada" de verduras en brunoise marinadas en aove ahumado y vinagre de Jerez. El resultado es un plato muy andaluz donde prima la calidad del producto.*

### Bacalao 26 €

**Patata, ajo holandés, tomillo, pimiento del piquillo**

*Bacalao confitado en AOVE con patatas "a lo pobre" y salsa de pimientos del piquillo*



*Lingote de bacalao confitado en AOVE a baja temperatura y servido sobre una cama de patatas "a lo pobre", guarnición típica andaluza compuesta de patatas, cebolla y pimientos amarillos, rojos y verdes, aportando colorido y alegría. Terminamos el plato con una sabrosa salsa de pimientos del piquillo ligeramente picante y un tierno ajete asado en plancha. Producto, tradición y sabor para un plato imprescindible que le sorprenderá.*

## CARNES

### Steak Tartar – Solomillo 32 €

**solomillo, yema de huevo, AOVE, mostaza, encurtidos, manzanilla, pimienta negra, regañá**

*Tradicional steak tartar elaborado en cocina al gusto picante del comensal con guarnición de menestra de verduras, mini patatas primor fritas y regañás de pan cristal*



*Exquisito solomillo de ternera Selección Yerbas Bajas que sigue un riguroso y estricto control de calidad basado en el proceso de selección de la raza, lugar de procedencia, ganadería, tipo de alimentación recibida del animal y una excelente maduración en seco o dry-aged. Esta clásica elaboración es un canto al sabor y a la textura de la carne cruda picada a cuchillo y adicionada de yema de huevo, AOVE, mostaza, cebolla roja, pepinillos, alcaparras, salsa Worcestershire, Tabasco, sal y pimienta. Lo servimos con una menestra de verduras variadas cocinadas en su punto, mini patatas fritas y tostas crujientes de pan cristal.*

### Cerdo Ibérico – Presa 26 €

**canela, vainilla, cardamomo, ajo, tomillo, pimienta, AOVE, miniverduras, fruta, miel**

*Presa ibérica con fruta salteada, miniverduras a la parrilla y salsa de piña, maracuyá y miel*



*Sabrosa elaboración en la que el cerdo ibérico, confitado a 70° durante 12 horas con ajo, tomillo y pimienta y asado a la plancha, es acompañado con el dulzor de la fruta de temporada salteada y unas miniverduras a la plancha, aderezado todo con una sorprendente salsa de piña, maracuya y miel. Un plato jugoso, lleno de color y matices dulces, ácidos y especiados que le encantará.*

### Ternera - Solomillo 36 €

**solomillo, menestra, mini patata, bearnesa**

*Solomillo de ternera con menestra de verduras, mini patatas primor fritas y salsa bearnesa*



*Exquisito solomillo de ternera seleccionada que sigue un riguroso y estricto control de calidad basado en el proceso de selección de la raza, lugar de procedencia, ganadería, tipo de alimentación recibida del animal y una excelente maduración en seco o dry-aged. Lo acompañamos de una menestra de verduras variadas y crujientes en su punto de cocción, mini patatas primor fritas y una clásica y sabrosa salsa bearnesa elaborada al momento.*

### Ave - Pichón 35 €

**apio nabo, membrillo, sémola de trigo, calabacín, zanahoria, cebolla, albaricoque, higo seco, ciruela pasa, almedra, jengibre, canela, comino, higaditos, pan de espelta, moscatel**

*Pichón de sangre deshuesado y asado con puré de apio nabo, cuscús de verduras y frutos secos, carne de membrillo, jugo de ave y su paté al vino dulce de Málaga*



*Exaltación de unos de los platos de aves más exquisitos y finos de la gastronomía. Le presentamos un pichón deshuesado y cocinado en su punto con un sabroso y aromático puré de apio nabo anisado montado con mantequilla, un cuscús elaborado con verduras y frutos secos, mini zanahoria asada, suave carne de membrillo y una tostada crujiente con paté del propio ave, elaborado con vino dulce de Málaga y naranja. El resultado es una explosión sensorial que deleitará sus sentidos.*

## POSTRES

### Cheesecake 2.0 12 €

**queso crema, cereza, pistacho, frutos rojos**

*Helado de Philadelphia y cereza, con frutos rojos, pistacho tostado y su crumble*



*Clásico entre los clásicos, cremoso helado de queso Philadelphia acompañado de un sabroso sorbete de cerezas, una base de crumble de pistacho tostado, decorado con una exquisita selección de frutos rojos y aderezado con su sopa. Un postre fresco que deleitará tanto su vista cómo su paladar.*

### Mojito 12 €

**limón, lima, hierbabuena, azúcar moreno, ron, harina, huevos**

*Bizcocho borracho en almíbar de ron a la hierbabuena, sorbete de mojito y confituras de lima-limón*



*Excelente postre inspirado en el Babá au Rhum francés, pero actualizado a la noche Mediterránea al combinar la esponjosidad del bizcocho clásico con un fresco almíbar de Mojito que además encontrará en forma de sorbete coronado por confituras cítricas. Completamos el plato con una exquisita crema de limón. Un postre para los amantes de los platos llenos de matices.*

### Milhojas 12 €

**pera, milhojas, vainilla, caramelo**

*Pera confitada y caramelizada sobre hojaldre relleno de crema pastelera con helado de vainilla y caramelo líquido*



*Clásica elaboración de pastelería donde el crujiente del hojaldre y la carnosidad de la pera cocida en almíbar conviven con el aroma y el sabor de la vainilla en forma de crema pastelera y helado, resultando un postre dulce e intemporal que no le dejará indiferente.*

### Crunch 12 €

**Chocolate, cacao, avellana, caramelo, sal Maldón**

*Helado de avellanas sobre bizcocho de cacao, salsa de tofe de Frangélico y mousse-caramelo*



*Inspirado en las chocolatinas de la infancia, les ofrecemos un excelente postre creado para los amantes del chocolate. Delicado y jugoso bizcocho de cacao con helado de avellanas, delicada mousse de chocolate con leche y caramelo al punto de sal, arroz inflado chocolateado y salsa de toffe al aroma de Frangélico. Un pecado para los sentidos.*

## Ensalada de frutas 12 €

### Melón de cantalupo, zumo de naranja, ginebra, vodka, cava

Ensalada de fruta de temporada con sorbete de melón de cantalupo y raspado de Agua de Valencia



Excelente selección de frutas de temporada combinadas con el frescor del sorbete de Melón de Cantalupo y el granizado de "Agua de Valencia". Postre y coctelería unidos en un encuentro natural y digestivo.

## Selección de tabla de quesos 16 €

Queso de cabra Andazul (Cádiz)

Queso de oveja madurado emborrado en salvado de trigo "El Bosqueño" (El Bosque, Cádiz)

Queso de cabra Payoyo (Villaluenga del Rosario, Cádiz)

Queso tierno de oveja graso con corteza enmohecida y trufa (Trujillo, Cáceres)

Queso de oveja fundido La Recrema Finca Pascualete (Trujillo, Cáceres)

## Helados y sorbetes artesanos 9 €

- Vainilla Bourbon
- chocolate belga
- turrón
- pistacho
- caramelo
- yogur
- coco
- canela
  
- Limón
- frambuesa
- cereza
- fruta de la pasión
- manzana verde
- melón de cantalupo



Los precios están indicados en Euros e incluyen el IVA

