

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## Anguila

**tomate, frutos rojos, pimiento rojo, pepino, AOVE, frambuesa-vodka**

Anguila ahumada con gazpacho de frutos rojos, sorbete de frambuesas al vodka y bayas frescas de temporada



Rimarts Reserva Especial Chardonnay (Chardonnay) D.O. Cava

## Bogavante

**aguacate, mango, Asia mix, naranja, tobiko, ron añejo**

Ensalada de bogavante con cítricos, tartar de mango y aguacate, huevas de pez volador y salsa rosa al ron añejo



Rimarts Reserva Especial Chardonnay (Chardonnay) D.O. Cava

## Conejo y pulpo

**arroz, pimiento rojo, cebolla, puerro, pimentón de la Vera, azafrán, humo**

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



Salvueros (Garnacha Gris) D.O. Cigales

## 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



Finca Caraballas (Verdejo) D.O. Rueda

## Ave - Pichón

**zanahoria, naranja, jengibre, higadito, pan de espelta y miel, moscatel**

Pichón de sangre deshuesado y asado con puré de zanahorias y mantequilla, kumquat confitado al clavo, mini zanahoria y su paté al vino dulce de Málaga



Altocielo (Syrah y Cabernet Sauvignon) D.O. Málaga y Sierras de Málaga

## Lemon Pie

**limón, dulce de leche, plátano, vainilla, kataifi, clara de huevo, azúcar, azahar, torta Inés Rosales**

Tarta de limón deconstruida con tofe de dulce de leche y plátano a la vainilla, crujiente de kataifi, crema de limón, merengue italiano quemado y torta dulce de aceite de oliva



Piamater (Moscatel) D.O. Málaga y Sierras de Málaga

Menú degustación (sin maridaje): 85,00

Menú degustación maridado: 125,00

Los precios están indicados en Euros e incluyen el IVA

## ENTRADAS

### Jamón 19,00

#### regañá de ajo negro, tomate seco, AOVE

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



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 de ajo negro, (pan muy fino y típico de Andalucía occidental), acompañadas de un puré de tomate seco elaborado con AOVE.

### Bogavante 29,00

#### aguacate, mango, Asia mix, naranja, tobiko, ron añejo

Ensalada de bogavante con cítricos, tartar de mango y aguacate, huevos de pez volador 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 pez volador (tobiko) y la salsa rosa al ron añejo potencian la personalidad de un plato clásico pero renovado, que sorprenderá a los paladares más exquisitos.

### Anguila 20,00

#### tomate, frutos rojos, pimiento rojo, pepino, AOVE, frambuesa-vodka

Anguila ahumada con gazpacho de frutos rojos, sorbete de frambuesas al vodka y bayas frescas de temporada



\*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 delicadeza y elegancia de la anguila, con su característico sabor ahumado a maderas nobles, y la refrescante golosidad del sorbete. El resultado es un apetitoso y colorido plato que le sorprenderá.

### Corvina 27,00

#### lima, cilantro, ají amarillo, jengibre, langostino, cebolla roja, coco, maíz, plátano

Ceviche de corvina con espuma de leche de tigre, gel de coco, choclo y chifles fritos



\*Opción sin gluten

Auténtico plato peruano, cocinado al momento por la acidez de la lima acompañada del ají amarillo, cebolla roja y cilantro y aderezado por una espuma de leche de tigre, refrescante y exótica, típica de la cocina peruana y unos crujientes de maíz mote y plátano verde frito. El resultado es una fiesta en el paladar a la cual tenemos el gusto de invitarle.

## Sardina 18,00

**pan de espelta y miel, cabello de ángel, tomate, aguacate, oliva, espárrago, rabanita, perejil, micro mezclum, AOVE**

Tosta de sardina ahumada flambeada con cabello de ángel, aguacate, tomate maridado, tapenade, crudités de verduras y AOVE ahumado



Deliciosa versión de la tapa andaluza convertida en un apetitoso plato de marcado carácter malagueño. Le ofrecemos una tosta de pan de espelta y miel, untada por una fina capa de cabello de ángel que completamos con dados de aguacate, tomate kumato, sardina ahumada asada al soplete, pasta de aceitunas negras y crudités de verduras. Un gran bocado que le hará disfrutar.

## Langostino 28,00

**tagliatelle, tomate, erizo de mar, mantequilla, cangrejo, vodka, sriracha**

Tagliatelle a la boloñesa de erizos de mar con langostinos salteados



\*Opción vegetariana

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

## Conejo y pulpo 20,00

**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 17,00

**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, lascas de parmesano y albahaca.

# PESCADOS Y MARISCOS

## Lubina 36,00

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

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



*Lubina a la plancha acompañada de arroz pilaf elaborado con cebolla, ajo, laurel y pimienta negra y terminada con una salsa agrídulce 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 31,00

**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*



*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.*

## Calamar 28,00

**fideo, langostino, judía verde, coliflor, pimiento choricero, piquillo, pera, AOVE, perejil**

*Calamar rustido con fideos fritos, langostinos, verduritas, salsa de pimiento del piquillo confitado y alioli de pera*



*Plato tradicional de pescadores, que se caracteriza por la textura tersa y el profundo sabor marino del calamar y los langostinos y por la potencia gustativa de los característicos fideos tostados. Cocinado con un sabroso caldo de mariscos de la bahía y verduras de temporada, con este plato rendimos homenaje a nuestra cultura gastronómica de ayer, de hoy y de siempre.*

## Bacalao 26,00

**berenjena, tomate, aceituna negra, alcaparra, manzanilla, ajo, tomillo, orégano**

*Bacalao confitado en AOVE con fricasé de berenjena, pétalo de tomate confitado en ajo y tomillo, alcaparras, láminas de aceituna negra y orégano*



*Lingote de bacalao confitado en AOVE y servido sobre un aromático guiso vegetal de berenjenas, tomate caramelizado, aceitunas y alcaparras, enriquecido por la sutileza y personalidad del vino Xixarito de Sanlúcar de Barrameda. Producto, tradición y sabor para un plato imprescindible que le sorprenderá.*

# CARNES

## Ternera - Solomillo 34,00

### **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 fritas primor y una clásica y sabrosa salsa bearnesa elaborada al momento.

## Ternera - Solomillo 31,50

### **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 en AOVE y tostas crujientes.

## Ave - Pichón 35,00

### **zanahoria, naranja, jengibre, higadito, pan de espelta y miel, cardamomo, vino moscatel**

Pichón de sangre deshuesado y asado con puré de zanahorias y mantequilla, kumquat confitado al clavo, mini zanahoria 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 cocinado en su punto con un sabroso y aromático puré de zanahorias asadas, pequeñas naranjas chinas confitadas en almíbar especiado, tosta crujiente con paté de la propia ave y una salsa elaborada con vino dulce de Málaga y naranja. El resultado es una explosión sensorial que deleitará sus sentidos.

## Cerdo Ibérico - Presa 26,00

### **mango, papaya, zanahoria, col, sriracha, lima, azúcar moreno, cilantro**

Presa ibérica glaseada en salsa barbacoa con ensalada tailandesa de frutas y verduras



Sabrosa elaboración en la que el cerdo ibérico, confitado a 70° durante 12 horas y asado a la plancha, se ensambla con una colorida ensalada de juliana de frutas exóticas y verduras llena de matices dulces, ácidos y picantes, creando un plato jugoso y sorprendente.

# POSTRES

## Pavlova 12,00

### limón, yuzu, nata, frutos rojos

Merengue seco crujiente con crema pastelera de limón, confitura de yuzu, chantilly y frutos rojos en texturas



Revisión de un básico de la repostería clásica. Este postre inspirado en honor a la bailarina Anna Pavlova, es un pastel crujiente por fuera y muy cremoso y ligero por dentro. En esta ocasión, para aportar acidez y equilibrar el dulzor del merengue hemos añadido crema de limón y yuzu confitado para crear un postre sabroso, lleno de matices y contrastes que se enriquece con la variedad de los frutos rojos y la suavidad y cremosidad de la nata montada a la vainilla. Para los golosos amantes de los cítricos.

## Milhojas 12,00

### 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.

## Lemon Pie 9,00

### limón, dulce de leche, plátano, vainilla, kataifi, clara de huevo, azúcar, azahar, torta Inés Rosales

Tarta de limón deconstruida con tofe de dulce de leche y plátano a la vainilla, crujiente de kataifi, crema de limón, merengue italiano quemado y torta dulce de aceite de oliva



Dedicado a los amantes de la acidez dulce, le presentamos nuestra particular revisión de la tradicional tarta de limón elaborada al momento. Sobre una crema de caramelo y plátano a la vainilla, presentamos un nido crujiente de pasta oriental, un helado de cáscara de limón y una crema cítrica que napamos con un delicado merengue caramelizado al momento. Terminamos el postre con una tradicional y andaluza torta fina de aceite. Equilibrado y armonioso en su composición, la suma de sabores y texturas que le ofrecemos deleitará al paladar más exigente.

## Crunch 12,00

### chocolate, cacao, avellana, caramelo, cacahuete

Helado de avellana sobre bizcocho de cacao, crujiente de Nutella, salsa tofe de Frangélico y cacahuete garrapiñado



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, crujiente de oblea con crema de leche, cacao, avellanas y azúcar bañado en chocolate negro, cacahuetes garrapiñados con sal Maldom, arroz inflado chocolateado y salsa de tofe al aroma de Frangélico. Un pecado para los sentidos.

## Ensalada de frutas 12,00

### maracuyá, tequila

Ensalada de frutas de temporada con sorbete de Margarita de fruta de la pasión



Postre muy fresco y natural de fruta de temporada, lleno de contrastes y variedad que preparamos al momento y que servimos acompañado de un refrescante sorbete-cóctel de Margarita y fruta de la pasión.

## Selección de tabla de quesos 16,00

Queso de cabra Andazol (San José del Valle, 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 Pascualeta (Trujillo, Cáceres)



## Helados y sorbetes artesanos 9,00

Vainilla bourbon

chocolate belga

turrón

pistacho

caramelo

yogur

coco

canela

limón

frambuesa

naranja

manzana verde

fruta de la pasión

mandarina



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



DIOXIDO  
DE AZUFRE



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Los precios están indicados en Euros e incluyen el IVA