



Cóctel + Plato

Cóctel

Especialidades

Paseadas del chef

Snacks

Crujientes de maíz con frutos secos

Fríos

Dúo de cremas: guacamole y porra antequerana con polvo de jamón

Pulpo asado al chipotle y hummus clásico

Conito de feta, aguacate y cilantro con tomate seco

Maki malagueño

Ensaladita de quinoa con tartar de salmón, granada y jengibre

Macaron con foie y membrillo rojo

Tataki de atún con sésamo y crema de zanahorias especiada

Gilda Mangoa con boquerón en vinagre

Tosta de trampantojo de cherry

Pintxo de calabaza y jamón de pato

Calientes

Samosa de cebolla caramelizada y anacardos con salsa thai

Brava baby de kimchi

Buñuelo negro de bacalao

Gyoza de verduritas chinas al vapor

Piruleta de gamba con curry rojo

Opcional

Puesto de quesos

Puesto marinero

Taquería mexicana

Espetos en vivo

Menú (hay diferentes opciones de menú)

Plato principal

Carrilleras de cerdo ibérico con salteado de verduritas de verano
Parmentier de boniato y crema de vino de Málaga con frutos secos

Postre

Mousse de Oreo con crujiente de chocolate
Barra de cafés e infusiones
Trufas Mangoa

Además de los menús predeterminados, existen múltiples propuestas de platos que ofrece nuestro chef.