



Menú a la carta

Precio: 74,00€

Aperitivos

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada
Taco de salmón, Espuma de Anís y Gelatina de Manzana
Espuma de tortilla de patata con brick de morcilla
Sorbete de melón dulce y crujiente de jamón
Brandada de Bacalao con Geleé de Vino de Málaga
Yogúr de Foie con Mandarinas Caramelizadas

Para empezar

Sopa Patata Ahumada con Chipirones y Sal de Jamón
Ensalada Templada de Queso de Cabra
Sopa de Queso de Cabra con Verduritas
Canelón de Berenjena Asada relleno de Espinacas a la Crema y Tomate de Hierbas
Ravioli de Rabo de Toro con Boletus y Estofado de Plátano
Crema de Calabaza Asada con Minibrocheta de Langostinos al Genjibre
Carpaccio de Buey con Puré de Apio, Parmesano y Trigueros

Terminamos con

Solomillo de Cerdo Ibérico con Finas Hierbas y Puré de Dátil con Chistorra
Magret de Pato con Puré de Membrillo y Salsa de Vino Tinto especiado
Carrilleras de Ternera Caramelizadas con Hinojo y Puré Garbanzos
Conejo Relleno en su jugo, Puré de Aceite de Oliva y Mollejas
Confit de Pato con Asado con Brick de Manzana y Salsa de Naranja
Solomillo de Ternera con setas Boletus y Salsa de Vino Tinto

Al final algo dulce

Espuma de Cítricos con Sorbete de Crema Tostada
Infusión de Tomillo, Sorbete de Maracuya y Espuma de Arroz con Leche
Bizcocho de Plátano con Gelle de Naranja y sorbete de cacao

Espuma de Torta de Aceite con Helado de Chocolate y su Teja
Espuma de Piñacolada con sorbete de Coco
Frutos Rojos con espuma de Gran Marnier
Brownie con Helado de Vainilla

Configuración del menú

Aperitivo de bienvenida: 6 tapas y bebidas de aperitivo
Menú de 4 platos
Bebidas crianza durante la comida o cena

*Alquiler de material incluido