Menú 4

Entrantes del Chef

Fríos

Tomate seco, oliva negra y queso feta en brochetas
Salmón marinado con queso cremoso
Flamenquín malagueño con pimientos del piquillo
Milhoja de pulpo con pimentón de la Vera
Ensalada malagueña con patata morá
Escalibada de pimientos con ventresca
Cazuelita de porra con polvo de jamón
Chupitos de gazpacho de tomate y fresas
Chupitos de ajoblano con uva moscatel

Calientes

Piruleta de gamba
Cazuelita de risotto de setas
Mini hamburguesitas
Chupa-chups de codorniz
Croquetitas de cocido, jamón, rabo de toro o gambas
Albondiguitas de pollo al estilo oriental
Rosada en tempura con ali-oli y cebollino
Adobo malagueño
Taleguitas de carrillada ibérica
Lagrimitas crujientes de pollo con mayonesa de soja
Pincho de chistorra y dado de patata

Primero

Timbal de lechugas tiernas con langostinos y salmón marinado
Vinagreta de cebollino

Sorbete

Ms Amaragua

Plato principal

Presa ibérica
Milhojas de patatas y crujiente de bacon
Verduras de temporada

Postre

Dulce fantasía

Café

Pastelería francesa

Bodega

Vinos: Blanco Labardía, Rioja
Tinto Labardía, Rioja
Cervezas, refrescos, agua mineral
Cava Castillo de Perelada seco