



MENÚ EL LAGO

Pescado azul curado con consomé sostenible ahumado e higos

Merengue de kuzu, con pisto a la brasa y queso láctico de Coín

Cono de atún rojo con mermelada de pimientos verdes
y caviar de Río Frío

Naranja, hinojo encurtido y zanahoria encominá

Mini berenjena en escabeche con baba ganoush de piñones

Porra de remolacha y fresas con su tartar a la mostaza verde

.....

"Gargouillou" de verduras de temporada
en aguaillo de lechuga malagueña

*Gamba roja "alocado" en ajoblanco tradicional,
zanahoria a la vainilla y hoja de higuera

Puerros del Guadalhorce en pepitoria de chivo lechal,
almendra Marcona y romesco ahumado

Salmonete de Marbella
con su holandesa y melocotón asado

*Cigala de Huelva en sopa viña AB con judías verdes

Chivo lechal a la hierbabuena

.....

Tomate Huevo de Toro asado con miel de caña y tomate verde

*Uvate moscatel con leche merengada de agua de rosa y calabaza

Mango Irwin a la pimienta

Mignardises

MENÚ EL LAGO 150 €

MENÚ CORTO 130 € (*no incluidos)

Maridaje El Lago 80 € Maridaje Terrá 70 €