

# MENÚ SAZÓN

1. Punto de madurez o de perfección al que llega una cosa en su desarrollo o evolución
2. Estado adecuado de la tierra para plantar y cultivar

---

## SNACKS DE TEMPORADA

Consomé vegetal sostenible con tapioca a la hierbabuena  
Merengue de kuzu, queso láctico de Coín con pisto a la brasa  
Mandarina, hinojo encurtido y zanahoria encominá  
Porra de remolacha y fresas con su tartar a la mostaza verde  
Alistados al ajillo y caviar de Riofrío  
Rabanito de Estepona en salmorreta de alcaparras  
Mini berenjena al jerez con baba ganoush de piñones

---

## MENÚ

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

Puerros del Guadalhorce en pepitoria de almendra Marcona y  
romesco ahumado

Beurre blanc de acelgas con quisquillas

Salmonete de Marbella con holandesa de sus higaditos y mango

Mollejas de corazón de ternera a la brasa  
en salsa bigarade, guisantes de Alhaurín y harissa

Chivo lechal a la mostaza, alcaparras y escarola a la brasa

La Axarquía: Boniatos con miel de caña  
y granizado de uva moscatel

Chirivía asada con sorbete de laurel, pera y nueces pecanas

Fresas a la pimienta

*Mignardises*

**PRECIO: 130 €**

Maridaje Sazón 75 €

Maridaje Terrá 65 €

Selección de quesos artesanos andaluces: 20 €