

MENÚ SAZÓN VERANO

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

“La no mantequilla” de aceituna aloreña con su mollete de AOVE al vapor

Merengue de kuzu, queso láctico de Coín con pisto

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

Alistados al ajillo y caviar de Riofrío

Mini berenjena al jerez con baba ganoush de piñones

MENÚ

Tomate verde con atún rojo en ajoblanco tradicional y higos a la brasa

Puerros del Guadalhorce en pepitoria y romesco ahumado

Beurre blanc de acelgas con gambas blancas de Málaga

Salmonete de Marbella con holandesa de sus higaditos y mango

Mollejas de corazón de ternera a la brasa en salsa bigarade, judías verdes 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 de temporada en escabeche con láctico de vainilla

Mignardises

PRECIO: 120 €

El menú sólo se sirve para mesa completa

Acompañamiento de vinos locales: 45 €

Acompañamiento de vinos nacionales: 53 €

Acompañamiento de vinos internacionales: 80 €

Selección de quesos artesanos andaluces: 20 €