

## 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

*"La no mantequilla"* de aceituna aloreña con su mollete de AOVE al vapor

Merengue de kuzu, queso láctico de Coín con pisto

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

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 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, 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

Motblanc

*Mignardises*

**PRECIO: 130 €**

Maridaje Sazón 75 €

Maridaje Terrá 55 €

Selección de quesos artesanos andaluces: 20 €