

ENTRADAS

Nuestra clásica milhojas de pollo en escabeche y foie,
con manzana asada y vinagre
34.00 €

Flor de atún rojo y su ventresca ahumada
con ajoblanco tradicional e higos
38.00 €

Steak tartar de solomillo de retinta aliñado
con yema curada al amontillado,
verduras de temporada encurtidas y ostra n° 2 Ancelín
34.00 €

"Gargouillou" de verduras de temporada con aguacate
en aguaillo de lechuga malagueña
28.00 €

Tataki de lomo bajo de retinta con emulsión
de mostaza y crudités
31.00 €

Porra de remolacha y fresas, su tartar, queso de cabra
y sorbete a la mostaza verde
26.00 €

Carpaccio de gambas rojas "alistado"
con acelgas al Palo Cortado y caviar de Río Frío
43.00€

PRINCIPALES

PESCADOS

Lubina salvaje asada en pesto de espinaca y pistacho
con encebollado de brotes de temporada

48.00 €

Salmonete en majao andaluz caliente de sus higaditos
y melocotón asado

39.00 €

Rodaballo salvaje frito
a la mantequilla negra de cabra y encurtidos

52.00 €

CARNES

Paletilla de chivo lechal malagueño
con pepitoria de almendra y tabulé vegetal

46.00 €

Conejo glaseado con crema de apio nabo
y regañá de higaditos

36.00 €

Mollejas de corazón de ternera a la brasa
en salsa bigarade y salvia

32.00 €

Solomillo de retinta a la brasa

48.00 €

Entrecôte de ternera a la brasa

45.00 €

** Las carnes a la brasa irán acompañadas con puré de patatas
y ensalada de temporada*

POSTRES

Mousse de chocolate Caraïbe 66%,
chocolate blanco, Haba Tonka y sorbete de cereza negra
20.00 €

Milhojas rellena con crema de higos de temporada
18.00 €

Tatin de manzana asada al natural,
helado de mantequilla tostada al tomillo
18.00€

Selección de quesos andaluces
(Para dos personas)
28.00 €