

MENÚ TERRÁ

SNACKS DE TEMPORADA

Consomé vegetal sostenible

.....

"La no mantequilla" de aceituna alorenã y su mollete de AOVE al vapor

Merengue de kuzu, queso láctico de Coín con pisto

Mandarina, hinojo encurtido y zanahoria encominá

.....

Mini berenjena en escabeche al jerez con baba ganoush de piñones

Rabanito de Estepona en salmorreta de alcaparras

Tartar de judías verdes, patata hojaldrada y yema curada en viña AB

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

.....

MENÚ

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

Tomate de invierno
en salazón con higo a la brasa y ajoblanco tradicional

Setas de temporada a la brasa en infusión de té negro,
miel de Istán y hierbas del entorno con yema curada en fino

Beurre blanc de acelgas^2 al palo cortado con brocoli morado

Alcachofa de Alhaurín en vichyssoise con trufa negra

Calabaza cocinada en queso de cabra
con néctar de cebolla y rúcula 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

Montblanc

Mignardises

PRECIO MENÚ

120€



• ANDALUCIA

- CASTILLO de CANENA (Jaén)
- QUESERÍA CALAVERUELA (Córdoba)

- NUESTRA SEÑORA DEL CARTHEN