

## MENÚ TERRÁ

### SNACKS DE TEMPORADA

Consomé vegetal sostenible

.....

*"La no mantequilla"* de aceituna aloreña

Merengue de kuzu, queso láctico de Coín con pisto

Naranja, hinojo encurtido y zanahoria encominá

Tartar de judías verdes con patata hojaldrada

Cebolleta frita en arroz al limón

Mini berenjena en escabeche al jerez con baba ganoush de piñones

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

.....

### MENÚ

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

Ajoblanco tradicional con zanahoria de verano a la vainilla

Hojaldre de tomate cherry de coín con burrata de cabra

Puerros en pepitoria de apionabo  
y salsa romesco a la brasa con almendra marcona

Spaghetti de mar en pesto de pistacho y melocotón

Calabaza cocinada en queso de cabra  
con néctar de cebolla y rúcula a la brasa

.....

Tomate, albahaca y miel de caña

Chirivía asada con sorbete de laurel, pera y nueces pecanas

Fresas a la pimienta

*Mignardises*

**PRECIO: 130€**

Maridaje El Lago 80 €    Maridaje Terrá 70 €



• ANDALUCIA

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

- NUESTRA SEÑORA DEL CARTEN