

No queremos destruir la esencia y el espíritu de estos platos, por eso solo los concebimos en tapas y en medias raciones

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| VIEIRA CURADA EN SAL, pipirrana citrica de alcachofas y aceite de oliva. (2016) | 1 UND - 6,25 € |
| ATÚN DE ALMADRABA, porra antequerana con pimiento helado y su gazpacho. | 8 € |
| CANUTILLOS ESPECIADOS de ternera retinta con yema a la mostaza verde. | 15 € |
| CREMOSO DE ERIZOS DE MAR, carne de cangrejo desmigado y atomatado. | 8,50 € |
| CHICLE-FOIE MICUIT, escabeche de perdíz y pistacho caramelizado. (2016) | 7 € |
| LUBINA SOASADA AL MOMENTO, aliño de lima y soja con wakame y nori. (2016) | 15 € |
| PESCADOS AZULES MARINADOS almendra, jengibre y crema ahumada. | 7,50 € |
| BUÑUELOS DE QUESO PAYOYO, pisto de verduritas con yema de huevo. (2016) | 3,50 € |
| CHOCO TIERNO a la plancha, guisantes lágrima en su jugo. | 8,50 € |
| LOMO BAJO DE WAGYU, risotto de patata y tuétano con jugo de caldereta. | 28 € |
| CONSOMÉ DE RABO DE TORO - THAI, gamba blanca, anguila ahumada y yema curada. | 8,75 € |
| PAPADA IBÉRICA de cerdo de castaña, salsa verde de berberechos y fideos vegetales. | 7,40 € |
| BACK EXTREME BURGER de lomo alto de ternera. | 9,50 € |
| GAMBA ROJA CON SU CROQUETA, americana de sus cabezas y crispy. (2016) | 4 UND- 19 € |
| COSTILLA DE CORDERO ASADO, cous-cous de espinacas y ras el hanout. | 11,50 € |
| PESCADILLA DE MARBELLA CURADA, pil-pil con huevas y agua de lechuga aliñá. | 12 € |

FINGER FOOD

NUESTROS 7 BOCADOS, sacados del menú para tí, para que los disfrutes.
22€ por persona / Menú servido a mesa completa

IVA 10% INCLUIDO.

PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA 3,20 € POR PERSONA

MENU AMALGAMA

VIEIRA curada en sal, pipirrana cítrica de alcachofas y aceite de oliva.

CREMOSO DE ERIZOS DE MAR, carne de cangrejo desmigado y atomado.

{
Gaspacho a nuestra manera con pulpo y aguacate.
Chicle-foie, escabeche de perdíz y pistacho.
Presa de cerdo ibérica curada con mantequilla de anchoa ahumada.
Barquillo de bacalao ahumado.
Canutillo de ternera retinta especiado y mostaza verde.
Bivalvos con meuniere de naranja y chiles.
Gamba roja con su croqueta, americana de sus cabezas y crispy.
}

CHOCO TIERNO a la plancha, guisantes lágrima en su jugo.

CONSOMÉ DE RABO DE TORO - THAI, gamba blanca, anguila ahumada y yema curada.

PESCADILLA DE MARBELLA curada, pil-pil y huevas con agua de lechuga aliñá.

PAPADA IBÉRICA de castaña, salsa verde de berberechos y fideos vegetales.

LOMO DE CORDERO asado, cous-cous de espinacas y ras el hanout.

PIEL HELADA DE LIMÓN.

BIZCOCHO DE AZÚCAR MORENO, pera helada con fruta de la pasión, hinojo y Pedro Ximénez.

MENÚ 65€

MARIDAJE 40€

COMPLEMENTO DELUXE

COSTILLA DE MERLUZA, YEMA DE HUEVO Y 5 GR DE CAVIAR

OSCIETRE BAERII IMPERIAL 15€

MENU AMALGAMAR

ATÚN DE ALMADRABA, porra antequerana con pimiento helado y su gazpacho .

CREMOSO DE ERIZOS DE MAR, carne de cangrejo desmigado y atomado.

{
Gaspacho a nuestra manera con pulpo y aguacate.
Chicle-foie, escabeche de perdíz y pistacho.
Presa de cerdo ibérica curada con mantequilla de anchoa ahumada.
Barquillo de bacalao ahumado.
Canutillo de ternera retinta especiado y mostaza verde.
Bivalvos con meuniere de naranja y chiles.
Gamba roja con su croqueta, americana de sus cabezas y crispy.
}

CHOCO TIERNO a la plancha, guisantes lágrima en su jugo.

CONSOMÉ DE RABO DE TORO - THAI, gamba blanca, anguila ahumada y yema curada.

PESCADILLA DE MARBELLA, curada, pil-pil y huevas con agua de lechuga aliñá.

PAPADA IBÉRICA de castaña, salsa verde de berberechos y fideos vegetales.

LOMO BAJO DE WAGYU, risotto de patata y tuétano con jugo de caldereta.

ROYAL DE PATO con espárragos blancos.

PIEL HELADA DE LIMÓN.

BIZCOCHO DE AZÚCAR MORENO, pera helada con fruta de la pasión, hinojo y Pedro Ximénez.

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA, pomelo rosa y albahaca.

MENÚ 80€

MARIDAJE 55€

(BEBIDAS NO INCLUIDAS) ALMUERZOS HASTA LAS 15:00 - CENAS HASTA LAS 21:30

ESTOS MENÚS SE SERVIRAN A MESAS COMPLETAS Y DE MANERA INDIVIDUAL

*ESTOS MENÚS PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES DEBIDO A TEMPORALIDAD Y PRODUCTO.

IVA 10% INCLUIDO.

PAN ARTESANO Y ACEITE 3,20 € POR PERSONA