

MENU AMALGAMA

**VIEIRA CURADA EN SAL, pipirrana cítrica de alcachofas y aceite de oliva.
ERIZOS DE MAR Y CANGREJO REAL**

**Gazpacho 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.**

**CALAMAR CONFITADO, PATATAS Y HABITAS.
VELOUTE DE AJI-AMARILLO, PAPADA IBERICA, HUEVAS Y SETAS ENCURTIDAS
COCOCHA DE BACALAO, CALDO DE LEGUMBRES Y SU PILPIL.
QUISQUILLA, CHIRLAS Y CÍTRICOS.
RAPE-KOMBU AL AZAFRÁN.
LOMO DE CIERVO ASADO, CHIRIVIA Y ENEBRO.
PIEL HELADA DE LIMÓN.
BIZCOCHO DE AZÚCAR MORENO, pera helada con fruta de la pasión, hinojo y Pedro Ximénez.**

MENÚ 70€

MARIDAJE 45€

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 .
ERIZOS DE MAR Y CANGREJO REAL.**

**Gazpacho 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.**

**CALAMAR CONFITADO, PATATAS Y HABITAS.
VELOUTE DE AJI AMARILLO, PAPADA DE CERDO, HUEVAS Y SETAS ENCURTIDAS.
Cococha de bacalao, caldo de legumbres y su pil-pil.
QUISQUILLA, CHIRLAS Y CÍTRICOS.
RAPE-KOMBU Y GAZPACHUELO DE AZAFRÁN.
PECHO DE CHIVO MALAGUEÑO.
ROYAL DE PATO.
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 85€

MARIDAJE 60€

**(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.**

MENU AMALGAMA

Cured scallop, pipirrana of citric artichokes and olive oil.
Cream of sea urchins and royal crab.

Our own versión of gazpacho with octopus and avocado.
Gum of foie mi cuit, marinaded partridge and caramelized pistachio.
Beef spiced cruchy tube – shaped with Green mustard.
Smoked cod wafer and black olives.
Iberian pork with smoked anchovy butter.
Mussels with orange meunier sauce.
Red prawn with its own croquette, american sauce and crspsy.

Preserved squid, potatoe and tender bean.
Iberian pork jowl with aji-veloute, roe and pickled wild muschrooms.
Cod burbel, pil pil ad lugumes stew.
“Quisquillas” prawn, clams and citrics.
Monkfish- Kombu with saffron gazpachuelo.
Roasted Deer, parsnip and dill.
Icy lemon skin.
Brown sugar cake, frozen pear, passion fruit and suit Wine.

MENÚ 70€

WINE PAIRING 45€

COMPLEMENTO DELUXE

Costilla de merluza, yema de huevo y 5 gr de caviar
oscietre baerii imperial 15€

MENU AMALGAMAR

Tuna ventresca, porra antequerana with iced red pepper and gazpacho wáter.
Cream of sea urchins and royal crab.

Our own versión of gazpacho with octopus and avocado.
Gum of foie mi cuit, marinaded partridge and caramelized pistachio.
Beef spiced cruchy tube – shaped with Green mustard.
Smoked cod wafer and black olives.
Iberian pork with smoked anchovy butter.
Mussels with orange meunier sauce.
Red prawn with its own croquette, american sauce and crspsy.

Preserved squid, potatoe and tender bean.
Iberian pork jowl with aji-veloute, roe and pickled wild muschrooms.
Cod burbel, pil pil ad lugumes stew.
“Quisquillas” prawn, clams and citrics.
Monkfish- Kombu with saffron gazpachuelo.
Málaga goat chest.
Royal Duck.
Icy lemon skin.
Brown sugar cake, frozen pear, passion fruit and suit Wine.
Guanaja dark chocolate, pink fruit, basil and orange.

MENÚ 85€

WINE PAIRING 60€

(DRINKS NOT INCLUDED) LUNCH UNTIL 15:00 - DINNER UNTIL 21:30
THESE MENUS BE SERVED INDIVIDUALLY AND FOR ALL THE GUESTS AT THE TABLE.
*THESE MENUS CAN SUFFER MODIFICATIONS DEPENDING ON THE SEASON..