

BACK

MENU AMALGAMA

“Unión o mezcla de cosas de naturaleza contraria o distinta”

ATÚN DE ALMADRABA, PORRA ANTEQUERANA CON PIMIENTO HELADO Y SU GAZPACHO.
BRIOCHE DE VENTRESCA A LA PIMIENTA NEGRA,

**CUAJADO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, ANGUILA AHUMADA
Y CHAMPIÑONES SILVESTRES.**
CANUTILLO DE TERNERA, ANGUILA AHUMADA Y CHAMPIÑÓN.

CALAMAR DE POTERA AL AJILLO DE SUS INTERIORES E HINOJO MARINO ENCURTIDO.
GILDA DE CALAMAR.

VALLE DEL GENAL Y SU CERDO IBERICO DE CASTAÑA.
PAPADA CONFITADA MENIERE DE AJI-AMARILLO Y HUEVAS DE TRUCHA.
CASTAÑETA EN SU JUGO CON CAMARONES DE LA BAHIA.
OREJA FRITA-PEKIN

**JUGO EMULSIONADO DE CANGREJO, NAVAJAS, PUERROS JÓVENES,
ALMENDRA TIERNA Y SALICORNIA.**
GAZPACHO BLOODY-MARY.

ESCABECHE DE CALABAZA, GAMBA ROJA DE HUELVA Y PERLAS DE GARBANZO AHUMADO.

RAPE CURADO EN KOMBU, TAPIOCA Y AZAFRÁN.

PECHUGA DE PICHON FRITO EN COSTRA DE PAN.
RECORDANDO UN KATSU SANDO
ROYAL DE SUS MUSLITOS Y SU PATÉ ESCABECHADO.

**PIEL HELADA DE LIMÓN.
CAFÉ, COCO Y VINAGRE DE JEREZ DE 25 AÑOS.
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA, SORBETE DE CEREZAS HELADAS Y GUIADAS
CON CACAO Y KIRSCH.**

MENU 95,00 € • MARIDAJE 60,00 €

COMPLEMENTO DELUXE

**COSTILLA DE MERLUZA, YEMA DE HUEVO Y 5 GR DE CAVIAR,
OSCIETRE BAERII IMPERIAL**
18,00 €

• PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA POR PERSONA 4,00 €

(BEBIDAS NO INCLUIDAS) ALMUERZOS HASTA LAS 15:00 - CENAS HASTA LAS 21:30h
ESTOS MENÚS SE SERVIRAN A MESAS COMPLETAS Y DE MANERA INDIVIDUAL
*ESTOS MENÚS PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES DEBIDO A TEMPORALIDAD Y PRODUCTO.

IVA 10% INCLUIDO

BACK

“Mixture of things of different nature”

TUNA VENTRESCA, PORRA ANTEQUERANA WITH ICED RED PEPPER AND GAZPACHO WATER

BELLY TUNA BRIOCHE WITH BLACK PEPPER

CURD OF WHITE ASPARAGUS, SMOKED EEL AND WILD MUSHROOMS

VEAL CANUTILLO, SMOKED EEL AND MUSHROOM

SQUID WITH TYPICAL SAUCE GARLIC FROM THEIR INTERIOR AND PICKLED SEA FENNEL

SQUID GILDA APPETIZER

IBERIAN PORK JOWL wih aji-Veloute, roe and pickled.

GLAZED “CASTAÑETA” IN ITS OWN GRAVY PEKIN FRIED PORK EARS

EMULSIFIED JUICE OF CRAB, RAZOR KNIVES, YOUNG LEEKS, TENDER ALMONDS AND SALICORNIA

OUR BLOODY MARY GAZPACHO

PICKLED PUMPKIN, HUELVA RED SHRIMP AND SMOKED CHICKPEA PEARLS

MONKFISH - KOMBU WITH SAFFRON AND TAPIOCA

FRIED PIGEON BREAST IN BREAD CRUST

(remembering a katsu sando)

ROYAL OF ITS THIGHS, ITS PICKLED PATE.

ICY LEMON SKIN

COFFEE , COCONUT SHERRY VINEGAR 25 YEARS

GUANAJA DARK CHOCOLATE, FROSTED CHERRY SORBET AND STEW WITH COCOA AND KIRSCH

MENU 95,00 € • WINE PARING 60,00 €

COMPLEMENTO DELUXE

**HAKE RIBS, EGG YOLK AND 5 GR OF OSCIETRE
BAERII CAVIAR IMPERIAL**

18,00 €

• HOME MADE BREAD AND OLIVE OIL 4,00 € PER PERSON

(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..

10% VAT