

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.
PRESA ASADA, ALBONDIGAS DE SANGRE EN SUJUGO Y VERDURAS ENCURTIDAS
CASTAÑETA CONFITADA, MEUNIERE DE AJÍ AMARILLO Y PIEL SUFLADA

SARDINAS, PUERROS Y CARBONARA DE HOJAS VERDES.
NUESTRO BLOODY-MARY DE LA HUERTA.

RAPE CURADO EN KOMBU Y CHILE ROJO.
GUISO DE SU PIEL CON SETAS DE TEMPORADA

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 GUISADAS
CON CACAO Y KIRSCH.**

MENU 96,00 € • MARIDAJE 60,00 €

COMPLEMENTO DELUXE

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

18,50 €

• PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA POR PERSONA 4,50 €

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

IVA 10% INCLUIDO

BACK

AMALGAMA MENU

"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

ROASTED DAM, BLOOD MEATBALLS IN THEIR JUICE AND PICKLED VEGETABLES.
CONFIT "CASTAÑETA", MEUNIERE OF "AJI AMARILLO" AND PUFFLED SKIN.

SARDINES, LEEKS AND GREEN LEAVES CARBONARA

OUR BLOODY MARY FROM THE GARDEN.

MONKFISH - KOMBU WITH RED CHILI

SKIN STEW WITH SEASONAL MUSHROOMS.

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 96,00 € • WINE PARING 60,00 €

COMPLEMENTO DELUXE

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

18,50 €

• HOME MADE BREAD AND OLIVE OIL 4,50 € 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