

BACK

MENU ENTORNO

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

AJOBLANCO, ANGUILA AHUMADA, HIGOS HELADOS Y ESTRAGÓN.
BIZCOCHO SECO CON BEARNESA Y ANGUILA.

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

VALLE DEL GENAL Y SU CERDO IBÉRICO DE CASTAÑA.
PRESA ASADA, ALBÓNDIGAS 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 PICHÓN 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.
TOCINILLO DE MELOCOTÓN ROJO A LA PIMIENTA DE SECHUAN.

MENÚ 105,00 € • MARIDAJE 80,00 €

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

ENTORNO MENU

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

BELLY TUNA BRIOCHE WITH BLACK PEPPER

AJOBLANCO, SMOKED EEL, FROZEN FIGS AND TARRAGON.

DRY SPONGE CAKE WITH BEARNAISE AND EEL.

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

RED PEACH "TOCINILLO" WITH SECHUAN PEPPER.

MENU 105,00 € • WINE PARING 80,00 €

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