

BACK

MENU ENTORNO

**VENTRESCA DE ATÚN DE ALMADRABA, PORRA ANTEQUERANA
CON PIMIENTO HELADO Y SU GAZPACHO.**

BRIOCHE DE VENTRESCA A LA PIMIENTA NEGRA,

CUAJADA DE BACALAO, JUGO DE VERDURAS ENCURTIDAS Y PIPAS DE CALABAZA.

BIZCOCHO DE CALABAZA, SU ESCABECHE Y BACALAO AHUMADO.

CALAMAR DE POTERA DE ESTEPONA E HINOJO MARINO ENCURTIDO.

ROSQUILLA CREMOSA DE PATÉ DE CALAMAR.

CALAMAR Y ACEITUNAS ALOREÑAS.

VALLE DEL GENAL Y SU CERDO IBÉRICO DE CASTAÑA.

CASTAÑETA CONFITADA Y GLASEADA CON PIMIENTO AMARILLO.

CORTEZA DE JAMÓN.

"ESPETO" DE PRESA IBÉRICA.

SARDINAS AHUMADAS, PUERROS TIERNOS Y CARBONARA DE HOJAS VERDES.

NUESTRO BLOODY-MARY DE LA HUERTA.

SALMONETE CONFITADO, DEMI GLACE DE SUS ESPINAS.

JUGO DE VERDURAS AL JEREZ.

PECHUGA DE PICHÓN FRITO EN COSTRA DE PAN.

(RECORDANDO UN KATSU SANDO).

ROYAL DE SUS MUSLITOS Y PATÉ ESCABECHADO.

**TARTELETA HELADA DE PIEL DE LIMÓN.
CAFÉ, COCO Y VINAGRE DE JEREZ DE 25 AÑOS.**

GIANDUJA DE AVELLANAS Y CACAO.

MENÚ 120,00 € • MARIDAJE 80,00 €

COMPLEMENTO DELUXE

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

18,50 €

• APERITIVOS, PAN ARTESANO, ACEITE DE OLIVA Y PETITS 5,50 €

(BEBIDAS NO INCLUIDAS) ALMUERZOS HASTA LAS 14:30 - 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
BELLY TUNA BRIOCHE WITH BLACK PEPPER

COD CURD, PICKLED VEGETABLE JUICE AND PUMPKIN SEEDS
PUMPKIN CAKE, ITS MARINADE AND SMOKED COD

SQUID FROM ESTEPONA AND PICKLED SEA FENNEL
SQUID PATÉ DONUT.
SQUID AND ÁLORA OLIVE

GENAL VALLEY AND ITS IBERIAN CHESTNUT PIG
CHESTNUT PIG CANDIED AND GLAZED WITH YELLOW PEPPERS.
HAM CRUST.
"ESPETO" OF PRESA IBÉRICA.

SARDINES, LEEKS AND GREEN LEAVES CARBONARA
OUR BLOODY MARY FROM THE GARDEN.

ROASTED MULLET
DEMI GLACE OF IT'S BONES AND VEGETABLE JUICE WITH SHERRY.

FRIED PIGEON BREAST IN BREAD CRUST
(remembering a katsu sando)
ROYAL OF ITS THIGHS, ITS PICKLED PATE.

LEMON PEEL ICED TARTLET
COFFEE , COCONUT SHERRY VINEGAR 25 YEARS
HAZELNUT AND COCOA GIANDUJA

MENU 120,00 € • WINE PARING 80,00 €

COMPLEMENTO DELUXE

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

18,50 €

· APETIZERS, HOME MADE BREAD, OLIVE OIL AND PETITS

5,50 € PER PERSON

(DRINKS NOT INCLUDED) LUNCH UNTIL 14:30 - 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