



BACK MENU ENTORNO

NUESTRA INTERPRETACIÓN DEL SALPICÓN DE MARISCO.

Navajas de buceo del mediterráneo andaluz, erizos del atlántico andaluz y jugo de verduras.
TARTAR DE QUISQUILLAS DE LA COSTA TROPICAL ANDALUZA, HELADO DE PIMIENTO ROJO

TARTAR DE TERNERA, CONSOMÉ DE VACA CON TUÉTANO Y CAVIAR.

BOGAVANTE AZUL, BOLETUS CON JUGO DE SUS CORALES Y ALGAS.
PINZAS A LA MEUNIERE.

CARRILLERA DE CHIVO MALAGUEÑO, CURRY ANDALUZ CON ESPAGUETIS DE ARROZ Y COCO.
"ESPETO" DE LOMO DE CHIVO MALAGUEÑO.

**GUISANTES TIERNOS CON PUNTILLITAS CONFITADAS Y JUGO MELOSO
DE JAMÓN Y ENCURTIDOS.**
PATITAS DE PUNTILLITAS Y SU EMULSIÓN.

LUBINA CURADA Y A LA BRASA, EMULSIÓN DE SU GRASA, CHIRLAS CON FINAS HIERBAS.

PECHUGA DE PICHÓN FRITO EN COSTRA DE PAN.
(RECORDANDO UN KATSU SANDO).
ROYAL DE SUS MUSLITOS Y PATÉ ESCABECHADO.

MOLLETE DE LIMÓN HELADO.
CAFÉ, COCO Y VINAGRE DE JEREZ DE 25 AÑOS.
SOBAO DE ALBAHACA, YOGURT, CACHORREÑA Y SÉSAMO NEGRO.

MENÚ 148,00 €
MARIDAJE 90,00 €

[BEBIDAS NO INCLUIDAS] ALMUERZOS HASTA LAS 14:30 - CENAS HASTA LAS 21:30h
OS 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

OUR INTERPRETATION OF SEAFOOD SALAD.

Razor clams from the Andalusian Mediterranean, sea urchins from the Andalusian Atlantic and vegetable juice.

TARTAR OF SHRIMP FROM THE TROPICAL ANDALUSIAN COAST, RED PEPPER ICE CREAM.

BEEF TARTAR, COW CONSOMÉ WITH MARROW AND CAVIAR.

BLUE LOBSTER, BOLETUS WITH JUICE FROM ITS CORALS AND ALGAE.

MEUNIERE CLAWS.

GOAT CHEEK FROM MALAGA,

ANDALUSIAN CURRY WITH RICE AND COCONUT SPAGHETTI.

MALAGA GOAT LOIN SKEWER.

TENDER PEAS WITH CONFIT SQUID AND HONEYED HAM JUICE AND PICKLES.

SQUID LEGS AND THEIR EMULSION.

CURED AND GRILLED SEABASS

EMULSION OF ITS FAT, CLAMS WITH FINE HERBS.

FRIED PIGEON BREAST IN BREAD CRUST (remembering a katsu sando).

ROYAL OF ITS THINGS, ITS PICKLED PATE.

ICED LEMON MUFFIN

COFFEE , COCONUT SHERRY VINEGAR 25 YEARS

BASIL SPONGE CAKE, YOGURT, ORANGES AND BLACK SESAME

MENU 148,00 €

PAIRING 90,00 €

(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