

Menü Degustación

CROQUETA CASERAS
de jamón ibérico

ANCHOA DE SANTOÑA
con mantequilla ahumada y tomate en polvo

TOMATES EN TEXTURAS
esencia de ensalada líquida,
cebolleta fresca y granizado de su jugo

CANELÓN DE CHIVO MÁLAGUEÑO
con bechamel de queso payoyo,
demi-glace de su jugo y trufa negra

PARGO EN AMARILLO TRADICIONAL
terciopelo de azafrán, espárragos,
patatas confitadas y perejil crujiente

PLUMA IBÉRICA
con parmentier de calabaza y
emulsión de pimienta verde

MELÓN CANTALUPO Y MANZANILLA:
frutas osmotizadas, sopa de melón y
granizado de "Manzanilla Papirosa"

CHOCOLATE, PAN Y ACEITE:
Coulant de chocolate 70%, helado de
pan tostado y AOVE de Ronda

60€ *por persona*

Se requiere reserva previa.
Hora máxima de reserva: una hora antes del cierre.
Añade maridaje a tu menú: +16€ por persona.

Tasting Menu

HOMEMADE CROQUETTES
with Iberian ham

SANTOÑA ANCHOVY
with smoked butter and tomato powder

TOMATOES IN TEXTURES
with liquid salad essence, fresh spring
onion and a granita of their juice

MÁLAGA KID GOAT CANNELLONI
with Payoyo cheese béchamel,
jus demi-glace and truffle

SNAPPER IN TRADITIONAL YELLOW
with saffron velouté, asparagus,
confit potatoes and crispy parsley

IBERIAN PORK
with roasted pumpkin parmentier and
green pepper emulsion

CANTALOUPE MELON AND MANZANILLA:
Osmotized fruits, melon soup, and
"Manzanilla Papirosa" granita

CHOCOLATE, BREAD, AND OLIVE OIL:
70% chocolate coulant, toasted bread
ice cream, and EVOO from Ronda

60€ *per person*

Previous booking is required.
Latest booking time: one hour before closing.
Add wine pairing to your menu: +16€ per person.