



MENÚ GOYESCA 2026

Para comenzar

Selección de ibéricos de Andalucía:
jamón ibérico, queso payoyo y presa ibérica curada

Croquetas cremosas de rabo de toro con alioli de su jugo y cecina

Del mar

Corvina con pil-pil de azafrán,
patatas confitadas en aromáticos y crujiente de perejil

De la tierra

Pluma ibérica al jospser con salsa de amontillado,
parmentier de boniato y patatas babys

El dulce para terminar

Mousse de chocolate negro con naranja,
crumble de avellanas y sorbete de mandarina

Bodega

Aguas, refrescos o cerveza
Manzanilla, Lustau o Rebujito
“Cloe” D. O. Sierras de Málaga
“Niño León” D. O. Sierras de Málaga
“Maestro Moscatel” D. O. Sierras de Málaga

PRECIO POR PERSONA:
90€ IVA INCLUIDO