

## Menü Degustación

CROQUETA CASERA  
de jamón ibérico

ANCHOA DE SANTOÑA  
con mantequilla ahumada y tomate en polvo

TOMATES EN TEXTURAS  
con esencia de ensalada líquida,  
cebollita 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

**65€** por persona

Se requiere reserva previa.  
Hora máxima de reserva: 1h30 antes del cierre.  
Añade maridaje a tu menú: +15€ por persona.

## Tasting Menu

HOMEMADE CROQUETTE  
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,  
demi-glace jus 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

**65€** per person

Previous booking is required.  
Latest booking time: 1h30 before closing.  
Add wine pairing to your menu: +15€ per person.