



MENÚ MARIDAJE CON VINOS DE ANDALUCÍA TASTING MENU WITH MATCHING LOCAL WINES

Crema de Apio Rabán con Daditos de Manzana Verde y Nueces Machacadas

Cream of Celeriac and Truffle Soup with Diced Green Apple and Walnuts

Los Frutales Blanco de tinta 2017. Bodega Joaquín Fernandez, Ronda. Uva / Grape : Merlot & Garnacha



Ensalada Templada de Mollejas de Pato con Espárragos Salteados

Warm Duck Salad with Sautéed Asparagus

Schatz Chardonnay 2015. Bodega Frederico Schatz, Ronda. Uva / Grape : 100% Chardonnay



Vieira a la Plancha con Risotto de Setas y Chipirones y Algas Wakame

Seared Scallop with Oyster Mushroom and Squid Risotto and Wakame Seaweed

Morosanto Rosado 2017. Bodegas Morosanto, Ronda. Uva / Grape : 100% Petit Verdot



Chivo Rondeño Confitado, Ganache de Zanahoria y Judías Verdes con Ajo

Confit of Local Kid, Carrot Ganache and Garlic Green Beans

Vinana Coupage 2013. Bodega Kieninger, Ronda. Uva / Grape : Cabernet Sauvignon / Franc / Merlot



Profiteroles Rellenos con Crema de Vainilla con Dos Salsas

Profiteroles Filled with Vanilla Cream served with Two Sauces

Don PX 2016. Bodegas Toro Albalá, Montilla-Moriles, Córdoba. Uve/Grape : Pedro Ximénez

5 Platos sin Vino **55€** / 5 Platos con Vino **78€**

5 Courses without Wines **55€** / 5 Courses with Wines **78€**

SOLO POR ENCARGO / MUST BE PRE-ORDERED

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included