



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

Martini de Crema de Guisantes, Jengibre, Menta y Chili con Caviar de Pedro Ximénez

Cream of Pea, Ginger, Mint and Chilli Martini with Pedro Ximénez Caviar

Andrés & Tito 2017. Uva / Grape : 100% Sauvignon Blanc Ecológica. Bodega El Niño de la Salina, Almargen



Mojama de Atún con Ensalada de Frutas, Tomate Cherry Confitada y Vinagreta de Mostaza en Grano y Miel
Cured Tuna Loin with a Fruit Salad, Confit of Cherry Tomato and a Wholegrain Mustard and Honey Vinagrette

Chinchilla Cloe Rosé 2018. Uva / Grape : 100% Garnacha. Bodega Doña Felisa, Ronda



Arroz Negro con Chipirones, Medallón de Rape Marcado, Alcachofa en Aceite de Oliva y Alioli de Pistacho

Squid Ink Risotto, Seared Monkfish, Artichoke Heart in Olive Oil and Pistachio Ali Oli

Morosanto Rosado 2018. Uva / Grape : 100% Tempranillo. Bodegas Morosanto, Ronda



Tataki de Magret de Pato Marinado con Romero y Tomillo sobre Ajo Blanco de Coco y Verduritas en Tempura
Seared Duck Breast Marinated with Rosemary and Thyme on Coconut Ajo Blanco with Baby Vegetables in Tempura

Pago El Espino 2016. Uva / Grape : Petit Verdot, Tempranillo & Syrah. Bodega Cortijo Los Águilares, Ronda



Bombón Relleno de Chocolate con Corazón de Caramelo Salado y Helado de Baileys

Chocolate Mousse with Salted Caramel Heart covered in Dark Chocolate served with Baileys Ice Cream

Don PX 2017. Uva / Grape : Pedro Ximénez. Bodega Toro Albalá, Córdoba

O / Or

Un Chupito de Baileys / A Shot of Baileys

