



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

Dos Claveles 2017. Bodega Toro Albalá, Córdoba. Uva/Grape: 100% Pedro Ximénez Seco



Ensalada Templada de Mollejas de Pato con Espárragos Salteados

Warm Duck Salad with Sautéed Asparagus

Kieninger Rosara 2016. Bodega Kieninger, Ronda. Uva/Grape: 100% Zweigelt



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

Seared Scallop with Oyster Mushroom and Squid Risotto and Wakame Seaweed

Los Aguilares Rosado 2016. Bodega Cortijo Los Aguilares, Ronda. Uva/Grape: 100% Tempranillo



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

Confit of Local Kid, Carrot Ganache and Garlic Green Beans

Conrad Soleón 2011. Bodega Coto Viña San Jacinto, Ronda. Uva/Grape: Merlot/Cabernet Sauvignon/Franc



Martini de Tiramisu con Licor de Grand Marnier

Tiramisu Martini with Grand Marnier

Señorío de Broches. Bodega Dimobe, Moclinejo, Málaga. Uva/Grape: Moscatel

5 Platos sin Vino **54€** / 5 Platos con Vino **77€**

5 Courses without Wines **54€** / 5 Courses with Wines **77€**

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