



## MENÚ MARIDAJE CON VINOS DE ANDALUCÍA

### TASTING MENU WITH MATCHING WINES

Gazpacho Andaluz de Cereza con Brotes de Lechuga y Aceite de Albahaca

Chilled Tomato and Cherry Gazpacho with young salad shoots and Basil Oil

*La Encina del Inglés 2015. Bodega Finca La Melonera, Ronda. Uva Moscatel, Doradilla y Pedro Ximénez*



Ensalada Templada de Carabinero y Vieira, Aguacate, Tomate Cherry y Vinagreta de Miel de Romero

Warm Prawn and Scallop Salad with Avocado, Tomato Cherry and Rosemary Honey Vinagrette

*Rosara 7Vin Rosado 2016. Bodega Kieninger, Ronda. Uva 100% Zweigelt*



Medallón de Rape con Risotto de Setas y Cebolleta Fresca

Medallion of Monkfish with Oyster Mushroom and Spring Onion Risotto

*Los Aguilares Rosado 2016. Bodega Los Aguilares, Ronda. Uva 100% Tempranillo*



Lomo de Ciervo, Emulsión de Zanahoria y Verduritas a la Parrilla

Loin of Venison, Carrot Puré and Grilled Vegetables

*Seis+Seis 2013. Bodega Doña Felisa, Chinchilla, Ronda. Uva Tempranillo y Syrah*



Macarones de Frambuesa y Chocolate, Crema de Queso Fresco y Ganache de Chocolate Amargo

Raspberry and Chocolate Macarons, Fresh Cheese Cream and Dark Chocolate Ganache

*Don PX 2014. Bodega Toro Albalá, Montilla-Moriles, Córdoba. Uva Pedro Ximénez*

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