



MENÚ MARIDAJE CON VINOS DE ANDALUCÍA

TASTING MENU WITH MATCHING LOCAL WINES

Martini de Crema de Guisantes, Jengibre, Menta y un Toque de Chili

Cream of Pea, Ginger, Mint and Chilli Martini

Lustau Vermut Rosé. Uva / Grape : Amontillado, Pedro Ximénez, Oloroso y Tintilla de Rota. Bodega Emilio Lustau, Jerez de la Frontera, Cádiz



Confit de Mollejas de Pato, Ensalada de Aguacate, Frutos Rojos y Anacardos con Espárragos y Vinagreta de Miel

Confit of Duck, Salad of Avocado, Summer Fruits and Cashew Nuts with Asparagus and Honey Dressing

Cloe Rosado 2019. Uva / Grape : 100% Garnacha. Bodega Doña Felisa, Ronda, Málaga



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

Searched Monkfish, Squid Ink Risotto, Artichoke Heart in Olive Oil and Pistachio Alioli

Dos Claveles 2020. Uva / Grape : 100% Blanco Seco de Pedro Ximénez. Bodega Toro Albalá, Córdoba



Chivo Confitado, Ganaché de Zanahoria, Judías Verdes con Ajo y Puré de Patata al Aceite de Trufa

Confit of Kid, Carrot Ganache, Garlic Green Beans and Truffle Oil Potato Purée

Conrad Soleón 2018. Uva / Grape : Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot. Bodega Conrad, Ronda, Málaga



Bombón Relleno de Mousse de Chocolate Amargo con Corazón de Caramelo Salado y Sorbete de Mandarina

Dark Chocolate Mousse with a Salted Caramel filling served with Mandarin Sorbet

Don PX 2017. Uva / Grape : 100% Pedro Ximénez. Bodega Toro Albalá, Águilar de la Frontera, Córdoba



Nuestro más sincero agradecimiento a Antonio Ruiz Ruiz por su contribución en el maridaje de nuestro Menú de Degustación

With sincere thanks to Antonio Ruiz Ruiz for his help and expertise with the wine matching for our Tasting Menu

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 - 1.25€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1.25€ / 10% V.A.T. Included