

#### **EJEMPLOS DE ENTRANTES:**

- Salpicón de bogavante y gambas con ligero aderezo de kimchee **8.00€**
- Porra de ensaladilla malagueña en texturas **7.00€**
- Pan relleno de setas con espuma de huevo gratinada, foie y aroma de trufa blanca **8.00€**
- Ensalada de algas con gambas de Málaga en soja y gel de ponzu **8.00€**
- Croquetas de carrillada de cerdo ibérico con cremoso de patatas y su jugo **8.00€**

#### **PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:**

- Tataki de buey con salsa de miel y soja con fritas sobre crema ligera de boletus y nieve de foie **18.00€**
- Tataki de atún con verduritas baby y salsa teriyaki ahumada **18.00€**
- Tartar de atún picante con crujiente de tempura **16.00€**
- Taco de pez mantequilla asado con miso, cremoso de patatas y algas y tempura negra de espárragos **15.00€**
- Presa de cerdo ibérico con salteado de setas y espinacas con salsa de su jugo **16.00€**

#### **ALGUNOS DE SUS POSTRES:**

- Sorbete de sake espumoso y yuzu con hierbabuena **3.50€**
- Piña asada con sopa fría de maracuya, menta, teja de canela y jengibre con coco **5.50€**
- Parfait caramelo chocolate, bizcocho de azúcar moscovado y crema inglesa de habatonka **6.00€**
- Cremosos de galleta con plátano crujiente, helado de capuchino y bizcocho de baileys **6.00€**