

A la carta

ENTRANTES FRÍOS:

- Terrina de foie mi-cuit, compota de ruibarbo y chips de manzana **22€**
- Ceviche cremoso de corvina de anzuelo, crema helada de maíz dulce y su crujiente **22€**
- Tartar de salmón y piña al aroma de trufa y yuzu **14€**
- Caballa escabechada, pimientos confitados, espárragos de estero" y torta especiada de cúrcuma **14€**
- Ajoblanco malagueño y gamba roja en tartar con granada encurtida **17€**
- Ensalada tibia de langostinos al ron añejo, vinagreta de mango y mousse de bonito **17€**

ENTRANTES CALIENTES:

- Vieiras asadas con jugo de naranja y endivias braseadas **21€**
- Ostra en caldo dashi **23€**
- Bogavante asado, tartar de salmón y vinagreta tibia de cítricos **24€**

PRINCIPALES:

- Bonito al aroma de carbón, cremoso de batata, espuma de queso majorero y mojo verde de cilantro **28€**
- Rodaballo al cava, puré de patata trufado y ensalada de hinojo **29€**
- Solomillo de ternera asado al aroma de parrilla con cebollitas glaseadas al mosto y almendras **35€**
- Carré de cordero, milhoja de patata y foie acompañada de una melaza de nueces y naranja **31€**

OSTRAS Y CAVIAR:

- Ostras Fine de Claire (crianza 6 meses) **media docena 19€ - docena: 35€**
- Caviar Imperial Baeri 10gr: **33€ - 30gr: 62€**
- Caviar Oscietra **10gr: 52€ - 30gr: 100€**

POSTRES:

- Arroz thai con mango y sésamo helado **10€**
- Chocolate 5.0 **9€**
- Cremoso de queso, sorbete de fresas y frutas silvestres **10€**
- Soufflé de avellanas, sopa tibia de cacao y crema helada de miel de caña **9€**