



UNIVERSO ANDALUZ

Nuestra interpretación del salpicón de marisco...

Navajas de buceo del mediterráneo andaluz.

Percebes del atlántico andaluz.

Quisquillas de la costa tropical andaluza.

Helado de pimiento rojo.

Consomé de verduras del valle del Guadalorce.

✧

“Croissant” de atún de almadraba de tarifa, yema de huevo, soja envejecida con cítricos.

✧

Bogavante azul, hojas y brotes de la costa, setas y jugo de sus cabezas.

Sus pinzas a la meuniere de ají amarillo.

✧

Carrillera de chivo malagueño, curry andaluz con espaguetis de arroz y coco.

“Espeto” de lomo de chivo malagueño.

✧

Callos de bacalao en un jugo de huesos de jamón, tomate, encurtidos y hierbabuena.

Su piel suflada.

✧

Lubina reposada, emulsión de su grasa, gazpachuelo de chirlas con finas hierbas con trigo guisado y su ventresca asada.

✧

Pechuga de pichón frito en costra de pan. (Recordando un katsu sando).

Royal de sus muslitos y paté escabechado.

✧

Mollete de limón helado.

✧

Café, coco y vinagre de Jerez de 25 años.

✧

Chocolate guanaja, frambuesa, yogur y menta.

Menu 175€

Maridaje 110€

BACK
UNIVERSO ANDALUZ

Our interpretation of seafood salad...
Razor clams from the Andalusian Mediterranean, barnacle from the Andalusian
Atlantic and vegetable juice.
Shrimps tartar from the tropical coast of Andalusian, red pepper ice cream.
✧
"Croissant" of Almadraba tuna from Tarifa, egg yolk, aged soy with citrus.
✧
Blue lobster, boletus with juice from its corals and algae.
Meuniere claws.
✧
Goat cheek from Málaga, andalusian curry with rice and coconut spaghetti.
Málaga goat loin skewer.
✧
Melloso juice of Iberian ham bones, cod, tomato and pickled shallot.
His suflated skin.
✧
Sea bass, baby clams gazpachuelo (fish soup from Málaga) with fine herbs.
Marinated potato with sea bass ventresca.
✧
Fried pigeon breast in bread crust (remembering a katsu sando).
Royal of its things, its pickled pate.
✧
Iced lemon muffin.
✧
Coffee, coconut and sherry vinegar 25 years.
✧
Basil sponge cake, yogurt, oranges and black sesame.

Menu 175€

Pairing 110€