

MED

mediterranean cuisine

Entrantes / Starters

- | | |
|--|-------|
| Jamón cortado a cuchillo 100% raza, pan cristal y tomate de caserío rallado
100% purebred knife-cut ham, crystal bread and grated tomato | 32 € |
| Tabla de queso con chutney de pimiento rojo y frutos secos
Cheese board with red pepper chutney and nuts | 18€ |
| ● Salmorejo cordobés con huevo de codorniz escalfado y migas ibéricas
Salmorejo from Cordoba (cold tomato soup) with poached quail egg and Iberian breadcrumbs | 10€ |
| ● Verduras de temporada asada al aroma de parrilla, romesco y avellanas
Grilled seasonal vegetables with romesco sauce and hazelnuts | 12€ |
| Ensalada templada de bogavante y centollo con emulsión de perejil y vinagreta de tomate corazón de toro
Warm lobster and spider crab salad with parsley emulsion and tomato vinaigrette | 30€ |
| ● Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra caramelizado y vinagreta de mango
Tender shoots salad with caramelized goat cheese and mango vinaigrette | 12€ |
| ● Berenjenas fritas con jugo de caña de azúcar, ajonjolí y lima
Fried aubergines with sugar cane, sesame and lime juice | 10,5€ |
| ● Tartar de salchichón de Málaga con pistachos
Malaga salami tartar with pistachios | 12€ |
| ● Crema de calabacín a la cúrcuma con yema de huevo curada en soja
Turmeric courgette cream soup with soy cured egg yolk | 10€ |
| Tartar de atún rojo con huevo corral y puré de trufa
Tuna tartare with free-range egg and truffle | 28,5€ |
| Croquetas de frutos del mar con emulsión plancton
Seafood croquettes with plankton emulsion | 16€ |
| Risotto de calamar y gamba roja con alioli de su coral
Squid and red prawn risotto with its coral alioli | 32€ |
| ● Risotto de hongos con crujiente de queso y aceite de hierbas
Mushroom risotto with crispy cheese and herb oil | 18€ |
| ● Ravioli de ricotta al pesto de rúcula y frutos secos
Rocket pesto ricotta ravioli with nuts | 16€ |

Principales / Main courses

- Taco de salmón asado sobre un cremoso de coliflor y caldo de arroz y algas | 23€
Baked salmon with creamy cauliflower purée and seaweed broth
- Rodaballo a la parrilla, cuscús de hortalizas, jugo reducido de sus espinas con toques de yogurt especiado | 27,5€
Grilled turbot, vegetable couscous, reduced jus of its spines with hints of spiced yogurt
- Dorada asada con cebollitas rellenas de moluscos, tapenade de aceituna y espuma de hinojo | 21€
Baked gilt-head bream with seafood stuffed onions, olive tapenade and fennel foam
- Pescado de lonja con salteado de batata y setas de temporada | 24€
Fish from the fish market with sautéed sweet potato and seasonal mushrooms
- Salteado de soja texturizada al curry rojo con fideos de arroz | 23€
Sautéed red curry textured soy with rice noodles
- Presa ibérica marinada en cítricos con salteado de arroz salvaje y setas de temporada | 26€
Citrus-marinated Iberian presa with sautéed wild rice and seasonal mushrooms
- Meloso de ternera guisado al vino de Málaga, cremoso de patata y verduras salteadas al wok | 22€
Beef stew with Malaga wine, creamy potato and wok sautéed vegetables
- Pallarda de pollo con verduritas de temporada y mantequilla de cítricos | 20€
Chicken paillard with seasonal vegetables and citrus butter
- Solomillo de ternera retinta asado a la brasa con puré de berza y trufa, cilindros de patatas al tomillo y salsa périgueux | 30€
Grilled beef tenderloin with cabbage and truffle puree, potato cylinders with thyme and périgueux sauce

Postres / Desserts

- Tarta de queso casera con sorbete de frambuesa | 9,5€
Homemade cheesecake with raspberry sorbet
- Carrot cake con crema helada de mascarpone | 9,5€
Carrot cake with iced mascarpone cream
- Bavaoise de turrón con núcleo de ferrero, con sopa de cacao | 9,5€
Nougat bavaroise with Ferrero rocher core and cocoa soup
- Tataki de piña colada | 9,5€
Piña colada tataki
- Tartar de frutas de temporada con semillas de chia y sorbete de mango | 9€
Seasonal fruit tartar with chia seeds and mango sorbet
- Bienmesabe malagueño con crema helada de leche fresca | 9,5€
Malaga Bienmesabe with fresh milk ice cream
- Brownie de chocolate con crema helada de vainilla | 9,5€
Chocolate brownie with iced vanilla cream

Servicio de Pan y Mantequilla 2,50€ por persona.
Por favor, pregunte a nuestro personal si requiere de información sobre alergias o intolerancias. Los precios incluyen el IVA.

● MEDIA PENSIÓN

Bread and butter service 2,5€ per person.
Please ask our staff if you require information about allergies / intolerances.
All prices include VAT.

● HALF BOARD