

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Caballa marinada con crema de ajo blanco  
y aliño tropical



Nuestro remojón tradicional  
de bacalao y naranja



Corvina de Motril con puré de apio,  
y vinagreta de cítricos de El Valle



Magret de pato asado con manzanas  
salteadas y vinagreta de Oporto



Fresas maceradas con yogur griego  
y pimienta negra



Cremoso de chocolate con pan y aceite  
de oliva virgen extra



Nuestro pan artesano

De harina de trigo ECO molturada a la piedra,  
masa madre y cerveza artesana ECO



**42€** por persona

IVA incluido

Solo mesas completas

Maridaje de bodega especial

**16€** por persona

IVA incluido