

# Menú Degustación

Tasting Menu

*Menu Dégustation*

2023

## PROPUESTA GASTRONÓMICA

### THE GASTRONOMIC PROPOSAL *PROPOSITION GASTRONOMIQUE*

#### Ajoblanco con brotes de temporada, helado de cereza y caballa

"Ajoblanco" chilled soup with seasonal sprouts, black cherry ice cream and cured mackerel

*« Ajoblanco » au poisson bleu avec petit pousses de saison et cerise noire*

#### Remojón de bacalao y naranja al estilo Garnata

Garnata style salted cod & orange "remojón" salad

*Salade « remojón » à la morue et à l'orange au Garnata façon du faire*

#### Atún rojo de almadraba con aguachile de zanahoria, puré de aguacate y naranja del Valle de Lecrín

"Almadraba" red tuna with "aguachile" of carrot, avocado purée and Lecrín's Valley orange

*Thon rouge de la « amadraba » au « aguachile » de carotte, purée d'avocat et orange de la vallée de Lecrín*

#### Vieiras con puré remolacha, ensalada fresca de apionabo y anisados

Scallops with mashed beets, fresh celeriac salad and aniseeds

*Saint-Jacques à la purée de betterave avec salade de céleri-rave fraîche et anisses*

#### Presa de cerdo San Pascual con salsa grenoblesa y puré de salsifis

San Pascual pork fillet with Grenoblesa sauce and salsify purée

*« Presa » de porc San Pascual avec sauce Grenoble et purée de salsifis*

#### Babá al palo cortao con helado de piñón

Palo Cortao's wine baba with pine nut ice cream

*Babà au vin « Palo Cortao » et glace au pignon*

#### Pan y agua incluido

Bread and water included

*Pain et eau inclus*

---

55 € sin maridaje

€ 55 without pairing

55 € sans accords

70 € con maridaje

€ 70 with pairing

70 € avec accords

Precios con IVA incluido

Prices with VAT included

Prix avec TVA incluse



