



MENÚ DEGUSTACIÓN

Siente EL DUENDE

•

Tártaro de atún rojo con huevo
crujiente de codorniz y sésamo.

•

Aliño de gamba blanca y hortalizas
con crema de gazpacho.

•

Arroz meloso de quisquillas de Motril
con su peineta.

•

Pichón en dos cocciones, pechugas
asadas y muslos confitados. Rösti de
patata y tomatitos secos. Salsa de
Pedro Ximénes.

•

Queso artesano andaluz con
membrillo mermelada casera.

•

Fresas maceradas, mascarpone
y gelatina de vino con helado
de yogurt.

•

Servicio de pan artesano de levadura
de cerveza y harina BIO.

65€ por persona



MARIDAJE DE VINOS

35€ por persona

*El menú se servirá únicamente para mesas completas.
*Consultar con el restaurante sobre intolerancias alimentarias.

