

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.