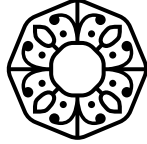




EL FRUTO DE UNA TIERRA CON MUCHA HISTORIA,
Y DE DIFERENTES CULTURAS QUE HAN IDO ENTRELAZANDO SUS SABORES.
ESTA CARTA ES UN TRIBUTO AL RECETARIO MALAGUEÑO
INTERPRETADO CON INTUICIÓN Y TÉCNICA CULINARIA.



MÁLAGA PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "DEHESA DE LOS MONTEROS"

Tostas de pan cristal con tomate rallado, AOVE y escamas de sal
34,00€

SARDINAS SOASADAS CON PIPIRRANA VEGETAL

Identidad costera en un bocado
7,50€ (unidad)

ALBONDIGUITAS DE MARISCO EN SALSA DE ALMEJA CHIRLA

Redondos bocados marinos
14,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

CROQUETA DE GAMBA DE MÁLAGA AL AJILLO

Nuestro sabor de siempre, con una textura especial
3,50€ (unidad)

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Elaboradas con jamón ibérico "Dehesa de los Monteros"
3,50€ (unidad)

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL CON LANGOSTINOS, MAHONESA DE SU CORAL Y GAMBITA CRISTAL

Receta de siempre con nuestra sabrosa aportación
16,00€

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA, TUÉTANO ASADO Y BRIOCHE TOSTADO

25,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

DEGUSTACIÓN QUESOS DE CABRA D.O. MÁLAGA

20,00€



ENTRANTES DEL MAR Y DE LA HUERTA

AJOBLANCO MALAGUEÑO CON TARTAR DE CIGALAS DE LA CALETA DE VÉLEZ, GEL DE VINO PEDRO XIMÉNEZ Y FRAMBUESAS

Costumbrismo creativo

18,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii **18 €**

SALMOREJO CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO CONFITADA Y AHUMADA, HUEVO DE CODORNIZ Y JAMÓN IBÉRICO

La intensidad del sabor andaluz alejado de formalidades

19,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii **18 €**

ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS Y KALE, GARBANZOS TOSTADOS, ANACARDOS, NARANJA Y VINAGRETA CÍTRICA CON TAHINI Y ESPECIES

Especiada con matices orientales

14,00€

ENSALADA DE TOMATE DE LA TIERRA, PEPINO, RABANILLAS Y JUREL MARINADO EN CÍTRICOS

Ligera y cítrica

16,00€

ENSALADA TEMPLADA DE COGOLLOS Y VIEIRAS A LA BRASA CON ESPÁRRAGOS VERDES, VINAGRETA DE TOMATE SECO, CEBOLLETA FRESCA Y PIÑONES TOSTADOS

Homenaje al Mediterráneo

18,00€

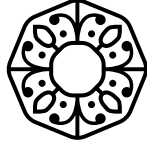
TARTAR DE LUBINA CON MANZANA VERDE, CREMA DE AGUACATE DE LA AXARQUÍA, ESPUMA ACEVICHADA Y HUEVAS DE TOBIKO YUZU

Lubina Aquanaria ecológica con texturas y toques ahumados

28,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii **18 €**

PARRILLADA DE VERDURAS SERVIDAS CON UNA SOPA DE CEBOLLA, QUESO DE CABRA MALAGUEÑA Y MAJADO DE PIMIENTOS ASADOS CON AVELLANAS

21,00€



NUESTROS ARTESANOS DEL MAR

VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA, JUGO DE SUS ESPINAS, CREMOSO DE HINOJO Y MOJO DE ALGAS MARINAS

El corte succulento de un pescado icónico

34,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

PULPO ASADO EN PAPILOTE Y JUDÍAS VERDES DEL TERRENO ESCABECHADAS

Acabado al horno Jospes con su jugo al vino oloroso

24,00€

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON FRITADA DE TOMATE Y HABAS DE CÁRTAMA

Ultramar y proximidad

26,00€

TACOS DE RAPE EN SALSA VERDE DE ALMEJAS CON GUISANTES DE LA HUERTA DE COÍN

Bocado marino

30,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

LOMO DE PARGO A LA MALAGUEÑA CON ESPUMA DE GAZPACHUELO DE CANGREJO DE MAR

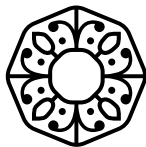
Nuestras costas y tradición

38,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €

TAGLIATELLE AL BURRO CON BOGAVANTE, HONGOS, TRUFA Y PARMESANO

Un capricho de mar y montaña

40,00€ - Añada 10 gr. de caviar Baerii 18 €



DEHESAS, PRADOS Y PASTOS

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA "DEHESA DE LOS MONTEROS" CON ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA, CREMOSO DE ALMENDRAS TOSTADAS Y JUGO IBÉRICO A LA PIMIENTA VERDE

Suculencia ibérica

28,00€

MAGRET DE PATO DESGRASADO AL SARMIENTO, SALSA DE NARANJA, BERENJENA ASADA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Una deliciosa mirada al pasado

26,00€

PALETILLA DE CHIVO LECHAL DE RAZA MALAGUEÑA PURA CON SALSA PASTORIL Y PATATITAS RUSTIDAS AL AJILLO

Un icono local, hoy emblemático de Balausta

42,00€

SOLOMILLO DE VACA SIMMENTAL CON SALSA CAFÉ DE PARIS, MILHOJAS DE PATATA FRITA Y BOLETUS

Lujo y textura en un bocado

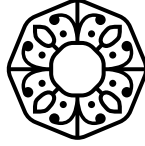
32,00€

ENTRECÔTE DE LOMO BAJO DE VACA A LA BRASA

Jugosidad en su máxima expresión

58,00€ / 500 g

IVA incluido



COCINA DULCE

BIENMESABE ANTEQUERANO

Un popular postre de legado andalusí actualizado

9,00€

COULANT DE CHOCOLATE Y AVELLANA, SOPA DE YOGURT Y CHOCOLATE BLANCO ACOMPAÑADO DE SORBETE DE MANGO

9,00€

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CAMELIZADA, CON LECHE MERENGADA, COMPOTA DE LIMON DEL VALLE DEL GUADALHORCE Y FRESAS DE HUELVA

Esponjosa y tierna por dentro

9,00€

TIRAMISÚ DE BIZCOCHO SAVOIARDI CALADO CON CAFÉ

Con crema de queso de cabra malagueña y cacao especiado

9,00€

PIÑA ASADA Y OSMOTIZADA CON FRUTA DE LA PASION Y SORBETE DE COCO Y PIÑA

Exótico festival

9,00€

DEGUSTACIÓN QUESOS DE CABRA D.O. MÁLAGA

9,00€

IVA incluido