



MENÚ DE SEPTIEMBRE - 29€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Crema de Guisantes con Leche de Coco, Jengibre y Caviar de Lumpo
Cream of Pea Soup with Ginger and Caviar – delicious Chilled or Warm

Ensalada de Salmón Marinado en Casa con Mayonesa de Lima y Judías Blancas Aliñadas con Alcapárras y Pepinillos
Home Cured Salmon, Lime Mayonnaise and Haricot Bean and Caper Salad

Jamón de Pato, Higos Frescos y Ensalada de Brotes Verdes con Aliño de Manzana y Nueces
Cured Duck Breast, Fresh Figs and Young Salad Shoots with Apple and Walnut Vinagrette

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Hojaldre Relleno de Tiras de Solomillo de Ternera Salteadas con Setas, Salsa de Mostaza en Grano y Tallarines de Calabacín

Beef Fillet Strips Sautéed with Oyster Mushrooms and Mustard Sauce in a Puff Pastry Case with Courgette Pasta

Cintas Caseras con Gambones, Mejillones y Verduras Julianas Salteadas con Perfumes Asiáticos
Home made Pasta with Prawns, Mussels and Vegetables Sautéed with Teriyaki and Ginger

Albóndigas de Verduritas y Arroz con Frutos Secos, Salsa de Tomate y Chili, Puré de Patatas a la Trufa y Pimiento de Padrón Frito

Veggieballs with Rice, Almonds and Cashew Nuts, Spicy Tomato Sauce, Creamed Truffle Oil Potatoes and Green Padron Peppers

POSTRES / DESSERTS

Bizcocho de Cacao con un Toque de Té de Jazmin, Ganache de Chocolate y Salsa de Frutos Rojos con Chupito de "Andresito", Uva Moscatel, Almargen, Málaga

Chocolate and Jasmin Tea Tart with Red Berry Sauce served with a Shot of "Andresito", a Moscatel Dessert Wine from Almargen, Malaga

Pannacotta de Vainilla con Mango en Jarabe de Lima y Teja de Almendra con Chupito de "Señorío de Broches", Uva Moscatel, Moclinejo, Málaga

Vanilla Pannacotta with Mango in Lime Syrup and Almond Snap served with a Shot of "Señorío de Broches", a Moscatel Dessert Wine from Moclinejo, Malaga

Mini Crepes con Compota de Manzana y Canela, Helado de Vainilla y Pincelada de Cointreau con Chupito de "Andresito", Uva Pedro Ximénez, Almargen, Málaga

Mini Crepes with Apple and Cinnamon Compote, Vanilla Ice Cream and a dash of Cointreau served with a Shot of "Andresito", a Pedro Ximenez Dessert Wine from Almargen, Malaga

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included