



MENÚ MARIDAJE CON VINOS DE ANDALUCÍA

TASTING MENU WITH MATCHING WINES

Crema de Guisantes con Jengibre y Caviar de Lumpo

Cream of Pea Soup with Ginger and Caviar

Conrad Leona Hermosa 2013. Bodega Conrad, Ronda. Uva Sauvignon, Moscatel y Viognier



Ensalada Templada de Carabinero y Vieira, Aguacate, Tomate Cherry y Vinagreta de Miel de Romero

Warm Prawn and Scallop Salad with Avocado, Tomato Cherry and Rosemary Honey Vinagrette

Rosara 7Vin Rosado 2015. Bodega Kieninger, Ronda. Uva 100% Zweigelt



Medallón de Rape con Risotto de Setas y Cebolleta Fresca

Medallion of Monkfish with Oyster Mushroom and Spring Onion Risotto

Los Aguilares Rosado 2015. Bodega Los Aguilares, Ronda. Uva 100% Tempranillo



Solomillo de Ciervo, Ganache de Zanahoria y Verduritas a la Parrilla

Venison Fillet, Carrot Ganache and Grilled Vegetables

Seis+Seis 2012. Bodega Doña Felisa, Chinchilla, Ronda. Uva Tempranillo y Syrah



Macarrón de Frambuesa con Crema de Queso Fresco y Nido de Chocolate

Raspberry Macaron with Fresh Cheese Cream and Chocolate Nest

Señorío de Broches. Bodega Dimobe, Moclinejo, Málaga. Uva 100% Moscatel de Alejandría

5 Platos sin Vino **50€** / 5 Platos con Vino **73€**

5 Courses without Wines **50€** / 5 Courses with Wines **73€**

SOLO POR ENCARGO / MUST BE PRE-ORDERED

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