

Miniatura

GILDA DE ANCHOA DE SANTOÑA

con aceituna gordal y piparra con su vermut

5,90 €

OSTRA AMÉLIE FINE DE CLAIRE

Ponzu o leche de tigre 1€ extra

6,20 €

OSTRA AMÉLIE COCKTAIL

5,80 €

VIEIRA

curada en leche de tigre y aceite de cilantro

10,50 €

FLOR DE ALCACHOFA ASADA

crema de alcachofas, romesco y jamón frito

9,00 €

TOSTA DE MATRIMONIO

anchoa y boquerón en vinagre con pisto asado lentamente

9,00 €

PAN CRISTAL DE VENTRESCA DE ATÚN

huevo de codorniz y mayo kimchee

9,50 €

BRIOCHE DE BOGAVANTE

con marisco y huevas de trucha

11,00 €

BRIOCHE DE PASTRAMI DE WAGYU

chutney de pepinillo, vinagreta-mostaza y cebolleta encurtida con parmesano

11,00 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

con mermelada de tomate (4 ud.)

14,00 €

EMPANADILLAS DE RABO DE TORO FRITAS

con pico de gallo y guacamole (2 ud)

15,00 €

BURGER DE VACA

cebolleta al Oporto, pomada de trufa y cheddar clásico

16,00 €

Degustación de vinos

MENÚ DE VINOS "PAGOS"

3 copas de vino

18,00 €

MENÚ DE VINOS "TERROIRS"

5 copas de vino

30,00 €

MENÚ DE VINOS "PARCELA"

7 copas de vino

42,00 €

Selección diaria por parte de nuestro sommelier Raúl Villabrille

Para compartir

ANCHOA "00" SELECCIÓN CASA SANTOÑA

con mantequilla de vaca y pan brioche

34,00 €

EL JAMÓN MÁS ENVEJECIDO DEL MUNDO

10 años de curación en bodega natural. Serie limitada Remedios Sánchez de 46 piezas

120€

TABLA IBÉRICA REMEDIOS SÁNCHEZ (ED. LIMITADA)

lomo, salchichón, chorizo picante, y presa de bellota 100%

28,00 €

ENSALADILLA DE ANGIULA AHUMADA

con piparras

18,00 €

CANELÓN DE AGUACATE

relleno de atún rojo picante en una salsa cítrica y de manzana

24,00 €

CEVICHE DE LUBINA DEL ATLÁNTICO

con su leche de tigre y garbanzos al curry

24,00 €

CHIRASHI DE SASHIMI DE ATÚN Y SALMÓN

arroz templado con ikura y yema de huevo curado

33,00 €

TARTAR DE DESCARGAMENTO ATÚN

aliñado con ponzu y alga wakame

27,00 €

TATAKI DE ATÚN

con mayo piparras, tapenade y salsa ponzu

26,00 €

STEAK TARTAR

con nuestro aliño a la mostaza y yema curada en amontillado

26,00 €

PULPO A LA PARRILLA

con hummus de pimiento asado, espárrago triguero y aceite de pimentón

27,00 €

TORTILLA DE PATATAS TRADICIONAL

con gambas rojas al ajillo y cebolla caramelizada

25,00 €

LOMO BAJO DE VACUNO

*todos los alérgenos

fileteado en pilpil de pimientos asados y patata gratén

36,00 €

CARRILLERA DE CERDO DUROC

a baja temperatura glaseada con un fondo al trasañejo malagueño y causa limeña

26,50 €

Sushi 8 piezas

URAMAKI ROLL MARBELLA

rosada tempurizada y tartar de gamba blanca de Marbella flambeada con toque de salsa de anguila

26,00 €

URAMAKI SALMON SPICY ROLL

tartar de salmón togarashi, pepino encurtido y aguacate con sashimi de salmón flambeado

25,00 €

HOSOMAKI DE ANGIULA

16,00 €

URAMAKI TUNA CRUNCH ROLL

tartar de atún marinado, pepino encurtido y aguacate

28,00 €

Nigiri Moriawase

SALMÓN

6,00 €

ATÚN

con crema de aguacate

7,00 €

VENTRESCA

con ponzu (+ extra caviar 10€)

8,00 €

VIEIRA

con mousse de trufa, jalapeño, lima y huevas de yuzu

8,00 €

CARABINERO

y tempura de sus cabezas

12,00 €

SOLOMILLO DE VACA

con foie

9,00 €

Tablas de quesos

TABLA DE 3 QUESOS

24,00 €

TABLA DE 6 QUESOS

42,00 €

TABLA PREMIUM

tres quesos de extraordinaria singularidad por tecnología y origen

28,00 €

Con sus guarniciones, atendiendo a diferentes orígenes, tipos de animal. Selección diaria por parte de nuestro fromelier Raúl Villabrille y su equipo.

Postres

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO

con helado de vainilla

10,00 €

TARTA DE QUESO

de cabra de Málaga

11,00 €

FLAN

de yema con su chantilly

9,00 €

PIÑA COLADA ASADA EN TEXTURAS

con su sorbete

9,00 €

TORRIJA DE PAN BRIOCHE

con helado de leche merengada

11,00 €

*Servicio de cubierto, pan gran reserva de doble fermentación, selección en mesa de aceites andaluces virgen extra y mantequilla artesanal 3,90 pp

