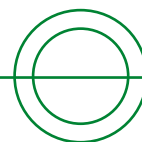


MENÚ DEGUSTACIÓN



TAPA

Croqueta

de kale negro, bearnesa con tobiko

ENTRANTE

Mazamorra cordobesa

con boquerones en vinagre, pasas sultanas y teja de anchoas

ENTRE PLATOS

Risotto

de freekeh y alioli de coral

PRINCIPALES

Atún rojo,

pak choi e hinojo a las brasas, salsa criolla

o

Carrillada ibérica de Ronda

sobre puré de patatas "Joel Robuchon", demiglace de cerdo y amontillado

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos locales

de primera calidad acompañado de frutas de temporada y mermeladas

POSTRE

Merengada

merengue quemado aromatizado con naranja negra, helado de queso payoyo y teja de yogurt griego

75€

Bebida no incluida

Si tiene alguna intolerancia o alergia, no dude en pedir información a nuestro personal