MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

Oliva
Oliva

Aperitivos
Snacks

Primer entrante
First course

Segundo entrante
Second course

Plato de pescado
Fish course

Refresco cortante
Palete cleanser

Plato de carne
Meat course

Postre
Dessert

Petit fours

€70,00 p.p.

Degustación de quesos: +€14,50 p.p.
Cheese tasting: +€14,50 p.p.

Maridaje de vinos: +€40,00 p.p.
Wine pairing: +€40,00 p.p.

El menú degustación es a mesa completa para una mejor experiencia
El menú degustación dura unas dos horas
Podrá pedirlo hasta una hora antes del cierre de la cocina
The tasting menu must be served for the whole table for a better experience
The tasting menu takes around 2 hours
You can order the tasting menu until one hour before the kitchen closes

ENTRANTES
STARTERS

Carpaccio de calabaza €18,50
Hierbas de La Axarquía | Queso de cabra payoya | Pipas de calabaza
Pumpkin carpaccio
Herbs from La Axarquía | Payoya goat´s cheese | Roasted pumpkin seeds

Steak tartar €21,00
Yema curada | Pistacho
Steak tartare
Cured egg yolk | Pistaccio

Corvina curada en sal de cítricos €19,50
Mandarina | Maíz picante | Batata
Corvina cured in citrus salt
Tangerine | Spicy corn | Sweet potato

Atún de almadraba €24,00
Hinojo | Porra de naranja | Aceituna negra
Almadraba bluefin tuna
Fennel | Orange porra | Black olive

Boletus edulis €21,00
Jamón ibérico | Espuma de huevo frito | Trufa
Porcini mushrooms
Ibérico ham | Fried egg foam | Truffle

Crema de alcachofa de Jerusalén €19,50
Confit de pato | Portobello
Jerusalem artichoke creamy soup
Duck confit | Portobello

Langostinos €20,00
Kataifi | Salsa de foie gras de pato
Prawns
Kataifi | Duck foie gras sauce

Degustación de quesos nacionales €14,50 p.p.
Selection of Spanish Artisan cheeses

El precio del servicio de pan, aceite de oliva virgen extra, mantequilla de hierbas y aperitivo es de €3,00 p.p.

Tenemos una carta de alérgenos a disposición del cliente que lo solicite

PLATOS PRINCIPALES
MAIN DISHES

Pichón €30,50
Granada | Chirivía | Vainilla
Pigeon
Pomegranate | Parsnip | Vanilla

Pluma 100% ibérica de bellota €32,00
Setas de temporada | Mostaza | Batata
100% Ibérico pork pluma
Seasonal mushrooms | Mustard | Sweet potato

Solomillo de vaca Retinta €35,00
Foie gras | Brioche | Trufa | Pedro Ximénez
Retinta beef tenderloin
Foie gras | Brioche | Truffle | Pedro Ximénez

Lomo de ciervo €35,00
Remolacha | Castaña | Manzana
Venison loin
Beetroot | Chestnut | Apple

Lubina de estero €31,50
Setas de temporada en escabeche | Calabaza | Macadamia
Estero Sea bass
Seasonal mushrooms in escabeche | Pumpkin | Macadamia

Merluza de pincho €32,00
Gazpachuelo de azafrán | Tomate cherry semi seco
Hake
Saffron gazpachuelo | Semi dried cherry tomato

Rape €32,50
Fondo de marisco | Coliflor
Monkfish
Bisque | Cauliflower

POSTRES
DESSERTS

Chocolate de otoño €10,00
Ocho preparaciones de chocolate
Autumn chocolate
Eight chocolate delights

Manzana €10,00
Crumble | Toffee | Cardamomo
Apple
Crumble | Toffee | Cardamom

Naranja €10,00
Canela | Leche merengada | Azahar
Orange
Cinnamon | Leche merengada | Orange blossom

Coulant de turrón €10,00
Helado de haba tonka | Baileys
Turrón coulant
Tonka bean ice cream | Baileys

Degustación de quesos nacionales €14,50 p.p.
Selection of Spanish Artisan cheeses

Nuestros postres alcazan su mayor expresión acompañados de nuestros vinos de postre.
Pregunte a su camarero o solicite nuestra carta de vinos dulces

Our desserts reach their fullest expression when paired with our dessert wines.
Please ask your server or request our dessert wine list