

# MENÚ LEVANTE

1º PASE . PARA COMPARTIR - TO SHARE

*Torta de queso malagueña, emulsión de mandarina, crumble de almendras y tostas artesanas*  
*Malagueña cheese | Tangerine | Almond Crumble*

2º PASE . PARA COMPARTIR . TO SHARE

*Nuestra ensalada rusa con gambas y polvo de aceite de frantoio*  
*Our Russian salad with shrimps and Frantoio oil powder*

3º PASE

*Brioche de cochinita pibil, cebollita encurtidas y guacamole*  
*Toasted butter brioche with suckling pig, pickled onion and lime mayonnaise*

4º PASE ....., A ELEGIR . TO CHOOSE

*Dorada soasada, cous cous y vegetales de temporada con salsa de curry rojo y coco*  
*Sea bream fish cous cous and seasonal vegetables with red curry and coconut sauce*

o

*Carrillera ibérica al Px con puré de patatas y piña salteada*  
*Iberian pork cheek with mashed potato and sautéed pineapple*

5º PASE

*Espuma de crema catalana tostada y frío de chocolate*  
*Caramelized Catalan cream foamand | Chocolate*

*Precio por persona 58€ (iva incluido) \* Price per person 58€ (VAT included)*

*Bebidas:\*Ver condiciones del menú . Drinks:\*See menu conditions*

# MENÚ PONIENTE

## 1º PASE

*Snack crujiente (Foie de pato, Turrón, Albaricoque y Lima)*

*Crispy snacks (Duck foie . Nougart , Apricot , Lime)*

## 2º PASE

*Boquerones marinados en cítricos con ajo blanco de mango*

*Málaga anchovy marinated in citrus fruits with mango ajoblanco (white garlic and almond soup )*

## 3º PASE

*Brioche de cochinita pibil, cebollita encurtidas y guacamole*

*Toasted butter brioche with suckling pig, pickled onion and lime mayonnaise*

## 4º PASE A ELEGIR . TO CHOOSE

*Salmón lacado con salsa teriyaki con maíz a la mantequilla tostada*

*Salmón with teriyaki sauce with corn in toasted butter*

*o*

*Solomillo ibérico de bellota, crema de patatas , duxelle de setas y Moscatel*

*Iberian pork sirloin with , mushrooms duxelle, potato cream and Muscatel sauce*

## 5º PASE

*Nuestra version de Lemon Pie*

*Our version of Lemon Pie*



*Precio por persona 65€ (iva incluido) \* Price per person 65€ (VAT included)*

*Bebidas:\*Ver condiciones del menú . Drinks:\*See menu conditions*

# MENÚ TRAMONTANA

## 1º PASE

*Snack crujiente (con bacalao humado, dulce de tomate y macadamia)*

*Crispy snack (with smoked cod, sweet tomato and macadamia)*

## 2º PASE

*Gamba de Málaga curada, maiz especiado y guacamole*

*Cured Malaga white prawn . Avocado . Spiced corn*

## 3º PASE

*Brioche con anguila ahumada, foie y manzana*

*Toasted butter brioche with smoked eel, foie gras and apple*

## 4º PASE

*Vieiras selladas, judías verdes y curry amarillo*

*Scallops, Yellow curry and Green beans*

*o*

*Rabo de vaca deshuesado, patatas fritas y su jugo*

*Boned oxtail , Potatoes , Sauce of its juic*

## 5º PASE

*Sorbete de mojito natural con menta fresca*

*Natural mojito sorbet with fresh mint*

*Nuestras tejas*

a!re

*Precio por persona 70€ (iva incluido) \* Price per person 70€ (VAT included)*

*Bebidas:\*Ver condiciones del menú . Drinks:\*See menu conditions*

2024

## *Condiciones del menú*

- 1- Para garantizar la reserva se deberá confirmar al menos con 7 días de antelación su petición y realizado el pago de la misma.
  - 2- Como garantía, se requiere un depósito del 50% del total del servicio por adelantado.
  - 3- El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.
  - 4- El número de comensales debe confirmarse 24 horas antes del evento, cobrándose íntegramente el total del número confirmado hasta el momento. No se devolverán los importes correspondientes a las personas que no se presenten. El restaurante a petición del cliente procederá a servir en mesa o bien para llevar, los platos de los comensales no presentes.
  - 5- Personas con alergias o intolerancias deberán comunicarlo 24hs antes. Si no serán atendidas con servicio a la carta aplicando la tarifa que marca nuestra lista de precio.
  - 6- El menú será el mismo por mesa. Los platos principales son a elegir y deberán ser comunicados con antelación (al menos 48hs antes)
  - 7- El mínimo de personas para el menú será de 10 comensales
  - 8- Los menús se servirán a mesa completa
  - 9- Bebidas incluidas en los Menús :  
2 cañas o refresco o agua y 1 botella de vino cada 3 personas  
Blanco D.O.Rueda (Verdejo) . Tinto D.O. Málaga
- Las bebidas consumidas en barra o terraza no están incluidas en el menú. Las bebidas que no estén incluidas en el menú se cobrarán aparte.
- 10- Los menús NO incluyen café y copas.
  - 11- Iva y servicio de pan, incluidos en el precio.
  - 12- La mesa será asignada a criterio del restaurante según disponibilidad intentando siempre respetar las preferencias del cliente.
  - 13- Los almuerzos tendrán como hora máxima de finalización las 18:00 y la cena 00:30hs
  - 14- Los precios de los menús pueden variar, debido a la actual situación de los cambios de precios del mercado.(\*).
  - 15- Si desea una tarta de cumpleaños, consultar.

a!re