

MÉNAGE

by Pablo Vega

ENTRANTES

Ajoblanco de almendras 10,5€

Con sardina ahumada, ajo negro y sorbete de frambuesa.

¡Una de bravas! 8€

Con salsa cremosa de kimchee y ajo asado.

Huevos rotos 12€

Con boloñesa de atún rojo, teriyaki, patatas naturales y chips de alga nori.

Croquetas de pollo al ras-l-hanout (7Unds) 9€

Con crema de maíz y ají, emulsión de asado y cilantro.

Alcachofas, foie y jamón ibérico 14€

Alcachofas naturales servidas con espuma de foie, queso ahumado, jamón ibérico y reducción de PX.

Ensalada de presa ibérica a baja temperatura 13€

Con aguacate braseado, *edamames*, naranjas, cilantro y aliño japonés de cebolla.

Ensalada de Tataki de salmón con fresas 12€

Con brotes tiernos, algas y vinagreta de ponzu.

Tartar de atún rojo picante 18,5€

Con emulsión de aguacate y sésamo, espuma de mango, cebolleta y chips de tapioca.

ARROCES

Risotto de setas 16,5€

Con boletus, trufa y parmesano.

Arroz seco al horno (según temporada) 18€

Todos nuestros pescados son sometidos a proceso de congelación para la prevención de Anisakis, según RD 1420/2006.

MÉNADO

by Pablo Vega

PESCADOS

Salmón al Den-miso 17€

Con *cous-cous*, queso de cabra, crema de zanahoria y naranja.

Rodaballo mar y montaña 17,5€

Con quinoa guisada con setas, puré de coliflor y mantequilla tostada y finas lascas de jamón ibérico.

Taco de Atún rojo 22€

Con cremoso de patata, cilantro, lima y ensalada de cherrys soasados.

CARNES

Magret de pato 18,5€

Con risotto de trigo tierno, *ponzu* y salsa de naranja especiada

Pluma ibérica 19€

con cremoso de patata en adobillo, emulsión de perejil y vino del terreno.

Solomillo de ternera 22€

Con *parmentier de trufa* y wok de col china y ajetes.

Todos nuestros pescados son sometidos a proceso de congelación para la prevención de Anisakis, según RD 1420/2006.

MÉNADO

by Pablo Vega

POSTRES

Torrija de brioche caramelizado 7,5€

de *yuzu* y lima, sopa de coco, pistachos y sorbete de mango.

Tiramisú '22 6,8€

Pionono de café y mascarpone, emulsión de Amaretto, *crumble* de cacao y helado de expreso.

¡Ups, se me cayó el helado! 7,5€

Con helado de violetas, crema de limón y jengibre, polvo helado de chocolate blanco y caramelo.

Texturas de chocolate 7,5€

Bizcocho de cacao, gelatina de choco blanco, cremoso de choco negro, sopa de choco leche, raíces de chocolate y té *Matcha* y helado de albaricoque.

Málaga en una milhoja 6,5€

Hojaldre caramelizado relleno de nata con naranja y canela, crema de anís estrellado, almendras tostadas y leche merengada.