

MENU DÉGUSTATION NARIXA · Option végétarienne disponible

*Découvrez notre cuisine avec un menu choisi par notre chef Manu Furia
5 séquences, pain et huile d'olive · Boissons non comprises · Servi à l'ensemble de la table
L'accord mets et vins est proposé par notre équipe de salle avec des étiquettes andalouses*

€49,50 par personne / Accord vins: +€20 p.p.

SOUPES FROIDES

Zoque de Malaga (gaspacho à la carotte), citron saumuré et perdrix marinée 14€

Ajoblanco (soupe d'amandes) avec anguille laquée et perles de mélasse de Frigiliana 14€

Crème froide de maïs, légumes croquants et eau fumée 14€

ENTRÉES

Pâté de chevreau, gelée de raisin, marmelade de bière et amandes grillées 13€

Mormo de thon rouge confit dans le saindoux, tomates de saison, vinaigrette aux herbes 15€

Tartare de gamba blanche, poutargue, zeste de pamplemousse, jus de tête de crevette 16€

Noix de Saint-Jacques poêlées, betterave rôtie, vinaigrette à l'orange et anchois 17,50€

Tartare épicé de thon rouge d'Almadraba à l'avocat 19,50€

Poulpe grillé, crème d'aubergine et miel, vinaigrette citron vert et coriandre 19,50€

THON ROUGE D'ALMADRABA*

*Descargamento grillé (partie supérieure tendre)
avec réduction d'oignons et sauce espagnole 29€*

Facera braisée (joue de thon) avec jus de côtes et xérès Amontillado 28€

Tarantelo grillé (entre le ventre et le dos) sauce Café de Paris 29€

**Méthode traditionnelle et durable de pêche du thon rouge de l'Atlantique sur les côtes andalouses, utilisant des filets fixes près du rivage. Elle remonte aux Phéniciens et est reconnue pour produire un thon d'une qualité exceptionnelle.*

*Service pain et huile d'olive : 2,10€ par personne (option sans gluten disponible) · Prix TVA incluse (10%)
Menu allergènes disponible · Veuillez nous informer de toute allergie avant de commander*

POISSONS

*Filet de dorade d'Estero de Barbate
avec ragoût de calmar à la sauce aux amandes 27€*

*Filet de bar poêlé d'Estero de Barbate
avec sauce verte épicée et couscous façon Axarquía 26€*

*Morue dessalée et pochée
crème de parmesan et épinards sautés 26€*

*Courbine rôtie
fenouil braisé au paprika façon Axarquía et bouillon de poisson 26€*

VIANDES

Tartare de veau maison avec jaune d'œuf 21€

*Lingot de cochon de lait au jus de thym
purée d'abricot et gâteau de pommes de terre et oignon 29€*

*Joue de bœuf braisée
gastrique de mélasse de Frigiliana et purée de céleri-rave 25€*

*Épaule de chevreau de Málaga cuite lentement
pommes de terre à l'adobillo et bouillie de bette à carde 38€*

*Filet de veau
sauce au xérès et alboronía (ratatouille de courge et aubergine) 31€*

PORC IBÉRIQUE DE LA DEHESA MONTEROS · Vallée du Genal (Málaga)

Secreto (morceau persillé de l'épaule) sauce romesco, crumble d'amandes et sauge 26,50€

Abanico mariné (bord des côtes) au vinaigre de coing 25€

Lagarto grillé (filet entre côtes et longe) avec sauce aux herbes sauvages 25€

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

**Renseignez-vous auprès de notre équipe sur les suggestions hebdomadaires :
poissons, légumes, viandes & fruits de mer**