

## ENTRANTES

Mormo de atún rojo en manteca, calabaza frita, jugo de atún 17€

Tártaro de gamba blanca, botarga y piel de pomelo con jugo de sus cabezas 17€

Peregrinas al horno con remolacha asada, vinagreta de naranja y anchoa 18,50€

Tártaro de atún rojo de almadraba picante con aguacate 21,50€

Tortellini de perdiz en caldo gazpacho antequerano 19,50€

Alcachofas braseadas, papada ibérica rustida, toffee de yema 16€

Guiso de pulpo y oreja con espuma de garbanzo 16€

## PESCADOS

Suprema de dorada de Estero de Barbate al horno  
con guiso de setas de temporada y limón 27€

Bacalao desalado y pochado  
cremoso de parmesano y espinacas salteadas 26,50€

Corvina rustida hinojo estofado y caldo de sus huesos 26,50€

Descargamento a la parrilla reducción de cebolla y salsa española 29€

Facera de atún con guiso de sus callos y verdinas 27€

## CARNES

Lingote de cochinillo con jugo de tomillo,  
puré de orejones y pastel de patata y cebolla 29€

Carrillera de ternera estofada  
con gástrico de miel de caña de Frigiliana y puré de apionabo 26,50€

Paletilla de chivo malagueño a baja temperatura  
con patatas en adobillo y porrilla de acelgas 38€

Solomillo de añojo con salsa de carne al oloroso,  
alboronia y confit de patata 31€

Abanico Dehesa Monteros en escabeche de zanahoria 26,50€

## MENÚ DEGUSTACIÓN Málaga

Descubre nuestra cocina con un menú elegido por nuestro chef Manu Furia

*Primer aperitivo*

*Segundo aperitivo*

*Guiso de pulpo y oreja con espuma de garbanzo*

*Manitas de cerdo con crema de maímones*

*Tortellini de perdiz en caldo gazpacho antequerano*

*Corvina rustida hinojo estofado y caldo de sus huesos*

*Abánico Dehesa Monteros en escabeche de zanahoria*

*Flan de Almendra y Naranja, Torta de Algarrobo y Ganache de Chocolate Negro y Aceite de Oliva Virgen Extra*

*bebidas no incluidas · el menú sólo se servirá a mesa completa  
La selección de vinos se realizará por nuestro equipo de sala con referencias andaluzas*

**65€ por persona / Maridaje (5 copas): +26,50€ p.p. / Suplemento Queso: +6 p.p.**



## MENÚ DE MERCADO · Opción Vegetariana Disponible

Un menú elegido por nuestro chef Manu Furia con lo que nos ofrece el mercado

*incluye aperitivo, entrante, plato de pescado, plato de carne, postre, pan y aceite  
bebidas no incluidas · el menú sólo se servirá a mesa completa*

**49,50€ por persona / Suplemento Queso: +6 p.p.**

*Servicio de pan y aceite: 2,10€/pax (sin gluten disponible) · Precios con 10% IVA incluido  
Carta de alérgenos disponible - Les rogamos nos informen antes de hacer su pedido*