

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 perdiç 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 de atún rojo 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 maimones

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*