

## ENTRÉES

*Mormo de thon rouge confit dans le saindoux, potiron frite, jus de thon €17*

*Tartare de gamba blanche, poutargue, zeste de pamplemousse, jus de tête de crevette €17*

*Noix de Saint-Jacques poêlées, betterave rôtie, vinaigrette à l'orange et anchois €18,50*

*Tartare épicé de thon rouge d'Almadraba à l'avocat €21,50*

*Tortellini de perdrix dans une crème safranée au laurier, façon Antequera €19,50*

*Artichauts braisés, joue de porc ibérique rôtie, toffee de jaune d'œuf €16*

*Ragoût de poulpe et d'oreille de porc avec mousse de pois chiches €16*

## POISSONS

*Suprême de daurade d'Estero de Barbate rôti au four  
ragoût de champignons de saison et citron €27*

*Morue dessalée et pochée  
crème de parmesan et épinards sautés €26,50*

*Corbeau rôtie, fenouil braisé au paprika façon Axarquía et bouillon d'arêts €26,50*

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

*Joue de thon braisée avec ragoût de tripes et haricots verdinas €27*

## VIANDES

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

*Joue de boeuf braisée gastrique de mélasse de Frigiliana et purée de céleri-rave €26,50*

*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 ratatouille de potiron et aubergine, confit de pomme de terre €31*

*Abanico mariné (bord des côtes) Dehesa Monteros en escabèche de carotte €26,50*

## MENU DÉGUSTATION "Málaga"

*Découvrez notre cuisine avec un menu créé par notre chef, Manu Furia*

*Premier apéritif*

*Deuxième apéritif*

*Ragoût de poulpe et d'oreille de porc avec mousse de pois chiches*

*Galantine de pied de porc, sauce pain et ail (maimones)*

*Tortellini de perdrix dans une crème safranée au laurier, façon Antequera*

*Corbeau rôtie, fenouil braisé au paprika façon Axarquía et bouillon d'arêts*

*Abanico mariné (bord des côtes) Dehesa Monteros en escabèche de carotte*

*Crème caramel aux amandes et à l'orange, crumble de biscuit d'Algarrobo et ganache de chocolat noir à l'huile d'olive vierge extra*

*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*

**65€ par personne / Accord mets-vins (5 verres) : +26,50€ / Supplément fromage : +6€**



## MENU DU MARCHÉ · Option végétarienne disponible

*Un menu choisi par notre chef Manu Furia selon les produits du marché*

*Comprend : apéritif, entrée, plat de poisson, plat de viande, dessert, pain et huile d'olive.*

*Boissons non comprises · Servi à l'ensemble de la table*

**49,50€ par personne / Supplément fromage : +6€**

*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*