

*Ajoblanco malaguène, mango et boquerón mariné au vinaigre 14,5€*

*Raviolo de "Porrilla" d'épinards et jeune d'œuf affiné 14€*

*Cappelletti de Joue de Bœuf Confitée  
au gastrique de miel de canne de Frigiliana 14€ / 18,5€*

*Coquilles de Saint-Jacques Poêlées  
betterave rôtie, vinaigrette à l'orange et anchois 18,5€*

*Tartare Épicé de Thon Rouge de l'Almadraba et avocat 23,5€*

*Carpaccio de Crevettes Rouges, tomates cerises semi-confites, vinaigrette au mezcal 18,5€*

*Pâté de Chevreau Malaguène et Foie Gras de Canard  
confiture de bière, gelée de raisins secs 17,5€*

*Tartare de Chinchard Semi-séché, kéfir d'arêtes et légumes marinés 17,5€*

*Courge Frite à la Manière de Nerja  
sobrasada, miel d'avocatier et fromage de chèvre fouetté 14,5€*

*Hechura de Liebre\* romesco à l'ail noir 14,5€  
Aubergine marinée farcie aux légumes, raisins secs et pignons  
plat inspiré d'une recette anonyme du Kitab al-tabij (XIIIe siècle)*

*Morue dessalée et pochée aux Escargots à la Malaguène  
poivron fume rôti 26,5€*

*Merlan de Caleta Rôti au Four  
espaghettis de courgette et beurre blanc au vin trasañejo de Málaga 23,5€*

*Abánico (bord des côtes) de Porc Ibérique Dehesa Monteros Mariné  
en escabeche de carotte 26,5€*

*Lingot de Cochon de Lait Confit  
jus au thym, purée d'abricots secs et gâteau de pommes de terre 29,5€*

*Épaule de Chevreau Malaguène  
pommes de terre en adobillo et "porrilla" de blettes 39,5€*

## MENU DÉGUSTATION Casa Luque

*Découvrez notre cuisine à travers un menu dégustation mêlant plats emblématiques et cuisine de marché*

*Le menu comprend amuse-bouches, deux entrées, un plat de pâtes, un poisson, une viande et une sélection de desserts*

*Boissons non comprises · Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table  
Les accords mets-vins sont sélectionnés par notre équipe de salle autour de références andalouses*

**65€ par personne / Accord mets-vins (6 verres): +31,50€ p.p. / Supplément Fromage +6€ p.p.**



### MENÚ "Axarquía"

*Ajoblanco Malaguène*

*Raviolo de "Porrilla" d'épinards*

*Hechura de Liebre*

*Crème caramel aux amandes et à l'orange*

*Pain artisanal et huile d'olive vierge extra*

*Boissons non comprises*

*Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table  
Menu combinable avec le menu « Balcón de Europa »*

**44,50€ par personne**

**Accord mets-vins (4 verres): + 23,50€ p.p.**

**Supplément Fromage +6€ p.p.**

### MENÚ "Balcón de Europa"

*Cappelletti de joue de bœuf*

*Merlan de Caleta Rôti au Four*

*Galantine de chevreau et dattes*

*Pot de crème au miel et à la fleur d'oranger*

*Pain artisanal et huile d'olive vierge extra*

*Boissons non comprises*

*Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table  
Menu combinable avec le menu « Axarquía »*

**49,50€ par personne**

**Accord mets-vins (4 verres): + 23,50€ p.p.**

**Supplément Fromage +6€ p.p.**