



MENÚ DEGUSTACIÓN

Le ofrecemos dos menús degustación
para que disfrute de un paseo por la gastronomía andaluza,
con recetas tradicionales de nuestra cultura y sus productos más valorados.

MENÚ AZAHAR

Aperitivos

5 pasos

Petit-fours

70

MENÚ JAZMÍN

Aperitivos

10 pasos

Petit-fours

105

El menú degustación se sirve a mesa completa.

Hora límite del Menú Jazmín: 21:00h.

Si posee algún tipo de alergia o intolerancia, o si es vegetariano/a o vegano/a,
adaptamos nuestros menús degustación a sus necesidades, bajo reserva.



ENTRANTES

TOMATE DE LOS PALACIOS
Burrata, kalamata, albahaca

16

AJO BLANCO Y AJO NEGRO
Anguila ahumada, manzana

18

VERDURAS

Sabayón, tuétano, palodul

18

RAVIOLI

Gamba, ajillo, azafrán

20

PULPO

Tupinambo, amontillado, mojo

22

PUCHERO

Cigalas, setas, hierbabuena

24

PANES ARTESANOS

1,50 (por persona)

APERITIVOS Y PETIT-FOURS

4 (por persona)

PRINCIPALES

BORRIQUETE

Madurado, beurre blanc, fino, hinojo

26

ATÚN ROJO

Ventresca, comino, berenjena, miel de Aracena

28

CORVINA

Coliflor, adobo, coco, curry

24

PATO

Magret, naranja amarga, semillas

22

RIB EYE 45 DÍAS

Bearnesa, patatas puente nuevo

32

CORDERO AL-ÁNDALUS

Cuello, mollejas, té, lácteos

24

Carta diseñada por la Chef Beatriz Fernández.

Disponemos de carta vegetariana y vegana.

En caso de alergia o intolerancia, rogamos consulte con nuestro personal.

Precios en euros. Impuestos incluidos.



POSTRES

CHOCOLATE NYANGBO

Brandy Alexander, pera, haba tonka

10

LIMÓN

Especias, eneldo, merengue

10

FLORES

Violeta, azahar, miel, payoyo

10

PUDDING

Torrija, pistacho, Chantilly, toffee

10