



MENUS DÉGUSTATION

Nous vous offrons deux menus dégustation
à fin que vous profitiez d'une promenade à travers la gastronomie Andalouse,
avec des recettes traditionnelles de notre culture et ses produits les plus appréciés.

MENU FLEUR D'ORANGER

Apéritifs

5 temps

Petit-fours

70

MENU JASMIN

Apéritifs

10 temps

Petit-fours

105

Le menu dégustation est servi à table complète.

Heure limite du Menu Jasmin: 21:00h.

En cas d'allergies ou d'intolérances, ou si vous êtes végétarien/ne ou végétalien/ne,
nous adaptons nos menus dégustation à vos besoins, sous réservation.



ENTRÉES

TOMATE DE LOS PALACIOS

Burrata, kalamata, basilic

16

AIL BLANC ET AIL NOIR

Anguille fumée, pomme

18

LÉGUMES

Sabayon, moelle, réglisse

18

RAVIOLI

Crevettes, ail, safran

20

POULPE

Tupinambo, vin « Amontillado », sauce « mojo »

22

« PUCHERO »

Langoustines, champignons, menthe

24

PAINS ARTISANAUX

1,50 (par personne)

AMUSE-GUEULES ET PETIT-FOURS

4 (par personne)

PRINCIPAUX

« BORRIQUETE »

Beurre blanc, vin fin, fenouil

26

THON ROUGE

Ventrèche, cumin, aubergine, miel d'Aracena

28

COURBINE

Chou-fleur, marinade, noix de coco, curry

24

CANARD

Magret, orange amère, graines

22

RIB EYE 45 JOURS

Béarnaise, pommes de terre pont neuf

32

AGNEAU STYLE AL-ÁNDALUS

Cou, ris, thé, lait

24

Menu conçu par la Chef Beatriz Fernández.

Renseignez-vous sur notre menu végétarien et végétalien.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.

Prix en euros. Taxes incluses.



DÉSSERTS

CHOCOLAT NYANGBO

Brandy Alexander, poire, fève tonka

10

CITRON

Épices, aneth, meringue

10

FLEURS

Violet, fleur d'oranger, miel, fromage payoyo

10

PUDDING

« Torrija », pistache, Chantilly, caramel

10