



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de calabaza asada con frutos
de otoño y queso Montefriño

Crema de puerros con huevo a baja
temperatura y mejillones picantes



Corvina de motril con albornía
y pesto rojo



Magret de pato asado con manzanas
salteadas y salsa de naranaja

Selección de quesos artesanos
andaluces con membrillo

Milhojas de crema de aguacate con
mango y helado de miel

45€





MENU DE DEGUSTATION

Salade de potiron rôti aux fruits secs
d'automne et fromage "Montefrieno"

Crème aux poireaux avec oeuf à basse
température et moules épicées



Meagre de Motril avec "albornia" et
pesto rouge



Magret de canard grillé aux pommes
sautées et sauce à l'orange

Sélection de fromages artisanales et
pâte de coign

Mille-feuilles à la crème d'avocat et
mangue avec glace au miel

45€





TASTING MENU

Roasted squash salad with fall nuts
and “Montefriño” cheese

Leeks cream with low temperature egg
and spicy mussels



Croaker from Motril with “albornía”
and red pesto sauce



Duck brest with sauteed apple and
orange sauce

Andalusian homemade cheese
selection with quince jam

Avocado and mango cream puff
pastry cake and honey ice cream

€45

