

ISPAL
MENÚ DEGUSTACIÓN

Descubriendo Ispal

Arroz suflado, camarones y emulsión de aceite de perejil

Crujiente marino, notas de manzanilla vieja y camarones

Sulfitos y mariscos

Espejo del Atlántico

Tartar de gamba blanca, bisque fría clarificada y perlas de AVOE

Crustáceos y frutos secos (almendra)

Bosque del Sur

Setas al Vermouth viejo, pasas infusionadas y polvo de aceituna

Lácteos, champiñón y sulfitos

Ravioli de langosta, erizo y manzanilla

Ravioli de langosta, erizo, salsa de manzanilla y espuma de ricota.

Gluten, huevo, lácteos, sulfitos y marisco

Pescado de marea, coliflor y limón de azahar

Pescado del día, coliflor en tres texturas y salsa citrica floral

Pescado y sulfitos

Pato de Doñana, crema de boniato y caramelo al PX

Magret de pato rosado sobre boniato y salsa moras y cassis

Sulfitos

Higo de la Axarquía y Payoyo

Higo seco en Almibar, helado de queso Payoyo, miel de vino Málaga y teja crujiente

Frutos secos, láctos y huevo

Petite Fours

Precio sin maridaje: 75€ / Precio con maridaje: 100€ - IVA incluido

Nota. Platos sujetos a cambio según temporalidad y lonja.

Los menús se servirán a mesa completa.