

MENÚ FUEGOS FERIA DE MÁLAGA

Tomate de Coín, emulsión de lechuga "Aliñá"
y Ostra francesa.



Foie gras curado en sal, higo caramelizado,
manzana asada y pan de especias.



Pilpil de pimientos asados al carbón, huevo de corral
y papada "Joselito".



Lomo de atún a la brasa, emulsión de coliflor con
mantequilla de caserío y piparras en tempura.



Solomillo de ternera blanca, berenjena asada,
graten de patata y salsa perigord.



Higo caramelizado, yogur de oveja y cítricos.



BODEGA

Cerveza, refrescos, agua mineral, cava,
vino blanco y vino tinto.

140€^{por} persona

- Gluten
- Crustáceos
- Huevo
- Pescado

- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos

- Cacahuetes
- Soja
- Lácteos

- Altramuces
- Molusco
- Frutos con cáscara

FIREWORKS MENU MÁLAGA FAIR

Tomato from Coín, "Aliñá" lettuce emulsion
and French oyster.



Salt-cured foie gras, caramelized figs, baked apple
and spiced bread



Pilpil of charcoal-roasted peppers, free-range egg
and jowl "Joselito".



Grilled tuna loin, cauliflower emulsion with farmhouse
butter and piparras in tempura.



White veal sirloin, roasted eggplant, potato gratin
and perigord sauce.



Caramelized fig, sheep yogurt and citrus fruit.



WINE CELLAR

Beer, soft drinks, mineral water, cava,
white wine and red wine.

140€^{per} person

- Gluten
- Crustaceans
- Egg
- Fish

- Celery
- Mustard
- Sesame seeds
- Sulphites

- Peanuts
- Soybeans
- Dairy

- Lupins
- Molluscs
- Nuts