

Andalucía.

“Ética y Exquisita”

“En esta propuesta haremos un recorrido por nuestra carta, donde los productos, técnicas y platos más emblemáticas se reimaginan con una mirada culinaria contemporánea y sostenible. Dentro de este viaje emerge **BOTANICUM** un concepto artístico y natural que explora el origen y la evolución de las plantas y que acompaña a cada plato, descubriendo así la diversidad de las familias botánicas, la esencia del mundo vegetal y los paisajes de Andalucía. Una experiencia única que une memoria y vanguardia, sabor y belleza, para revelar la grandeza de la naturaleza en cada producto.”

SNACKS:	Coliflor asada con satay / Cortadillo de anguila ahumada / Croqueta de leche Fresca e ibérico. Manolete Old Fashioned
ALGAS	Fina ostra , con ficocianinas y miso, mejillones y algas Recaredo Terres Brut Nature / Corpinnat / Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Monastrell
BRIOFITAS	Láminas de cecina de toro bravo con Hibiki, bizcocho de musgo y perejil y mojo rojo con bellotas. Amontillado Gran Barquero / Montilla-Moriles / Pedro Ximenez
PTERIDOFITAS	Vichyssoise de hinojos y cola de caballo, frondes de helecho y caviar. Viña ZorzaL/ Garnacha Blanca / Navarra / Garnacha blanca
REINO FUNGI	Setas a la cordobesa, daditos de scoby (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast) y sabayón de palo cortado. Palo Cortado Marqués de Poley / Montilla-Moriles / Pedro Ximenez
GIMNOSPERMAS (Coníferas)	Mazamorra de piñones , nuez dorada de Gingko biloba , esturión y granizado de pino limón. Ximeninum Cuatro Generaciones / Rias Baixas / Albariño
ANGIOSPERMAS DICOTILEDÓNEAS (Ateráceas y liliáceas)	Cogollito gratinado , con aderezo de soja andaluza, ajito frito y holandesa de mantequilla noisette. Javier Sanz V Malcorta / Rueda / Verdejo Malcorta
ANGIOSPERMAS MONOCOTILEDÓNEAS (Gramíneas)	Ravioli de rabo de toro , salsita de su guiso con espuma de queso parmesano y de Zuheros. Imalia 3 parcelas / Bierzo / Mencía
ANGIOSPERMAS (Rosáceas y apiáceas)	Carabinero de Huelva a la brasa , con sobrasada, apiobola, almendras y americana de bogavante y cangrejo Patrick Murphy / Cádiz / Palomino Fino
ANGIOSPERMAS (Asparagaceas)	Bacalao de Castro del Río , “en amarillo” con espárragos blancos, pilpil lignificado y colita de gamba roja. Selección David Andújar de Finca las Caraballas / Castilla-León / Verdejo
ANGIOSPERMAS (Brassicaceas)	Venado asado y reposado , salsa Robert de tinta, nabíceas y koji de remolacha Numanthia / Toro / Tinta de Toro
ANGIOSPERMAS (Anacardiaceae)	Queso lácteo y Queso azul vegetal de anacardos , con sus contrastes afines Néctar de Farruche / Valdepeñas / Tempranillo
ANGIOSPERMAS (Milelíferas, Citroideas)	Sorbete de mandarina y azahar , flores desecadas, polen y “ miel de caña ” de Granada
ANGIOSPERMAS (Magnoliófitas)	Haba de cacao y avellana . Una historia hecha postre. Santa Águeda Naranja / Condado de Huelva / Zalema y Moscatel

MENÚ DEGUSTACIÓN 150€ por persona / iva incluido.

QUIRALIDAD DE VINOS 50€ por persona / iva incluido

“Debido a la dedicación, el esmero con el que se prepara, el trabajo artesanal y el tiempo que requiere tanto para su preparación como para degustarlo como se merece, este menú se servirá exclusivamente a mesa completa y antes de las 14:30 h en el servicio de almuerzo y de las 21:30 h en el servicio de cena.”