

Menú degustación temporada 2026-2027

PAISAJES Y CROMATISMOS ANDALUCES

*Este menú degustación se inspira en la **evolución de las plantas y su conquista del medio terrestre**, descubriremos así, el camino hacia la extraordinaria diversidad que el mundo vegetal nos brinda.*

*Un viaje donde se encuentran la **botánica, la gastronomía y la salud**, a través del conocimiento y el uso tradicional de las plantas medicinales. Un recorrido por algunas de las especies que forman parte de nuestros paisajes de **Andalucía** y por sus pigmentos naturales, esenciales en numerosos procesos biológicos, que trazan además un puente entre naturaleza y arte, regalándonos una extraordinaria **paleta de colores, sabores, matices y cromatismos** al servicio de la cocina como forma de expresión humana.*

Juanjo Ruiz (cocinero)

3 Snacks

Ostras con vinagreta de kombu, chalotas y *ficocianinas*.

Vieira “soasada al carbón” con gazpachuelo de sus corales y palo cortado.

Hojas de helecho, **purrusalda de hinojos** al tikka masala, pan de oro y **caviar**.

Mazamorra de pistachos y piñones, shime lubina al enebro verde y pera osmotizada.

Melena de león y Portobello a la cordobesa, scoby y jamón ibérico.

Lasaña de rabo de toro, espuma de queso y antocianinas de lombarda.

Carabinero de Huelva “al ajillo negro” con arroz salvaje y tinta de calamar.

Bacalao en amarillo con azafrán y espárragos blancos

Venado* asado y reposado, koji de remolacha, pimienta roja y salsa cazadora de frutos rojos.

Sorbete de mandarina, aroma de flores de azahar y de saúco

Mousse de chocolate blanco, mascarpone y lichis

Por el cuidado, la artesanía y la dedicación que hay detrás de cada pase, y por el tiempo que este recorrido merece para ser disfrutado plenamente, nuestro menú degustación se servirá exclusivamente a **mesa completa** y dentro de los siguientes horarios: **almuerzos, de 13:30 a 15:00 h, y cenas, de 20:30 a 22:00 h.** **150 por persona menú degustación / Quiralidad de vinos 65**

Para cualquier consulta, **alergia o intolerancia alimentaria**, nuestro equipo de sala estará encantado de atenderle.

**Servicio de mantequilla artesana de oveja y panes artesanos prebiótico y rico en proteína vegetal 3,90*
Precios / cifras en euro y con IVA incluido. Cumplimiento de los Reglamentos (UE) nº 1169/2011, 2073/2005 y 1420/2006

WIFI: WCSACG – Contraseña: Manolete.20