



## MENÚ DEGUSTACIÓN - TASTING MENU

### **Tartar de tomate de Conil con aguacate, papaya y quinoa (6,8,12)**

Tomato tartar from Conil with avocado, papaya and quinoa

### **Brotes tiernos con tataki de atún de almadraba y vinagreta de frutos del bosque (4,6,12)**

Baby leaves salad with almadraba tuna tataki and wild berry vinaigrette

### **Sorbete de Limón (7)**

Lemon sorbet

### **Rodaballo con falso espagueti de sepia y costra de almendra y Tio Pepe (1,3,4,5,8)**

Turbot with cuttlefish spaghetti and almond and Tio Pepe sherry wine crust

### **Solomillo de Retinto con salsa de soja y miel, patata violeta a baja temperatura y verduritas (1,6,12)**

Retinto sirloin with soy and honey sauce, slow cooked purple potato and vegetables

### **Delicia de fresa y queso (1,2,7,8,12)**

Strawberry and cheese delight

### **Precio · Price**

**56,00**

(Bebidas no incluidas / Drinks not included)

Precios incluyen IVA / Price inclusive of VAT tax - Información sobre alérgenos / Information about allergies and intolerances

1- Gluten; 2- Crustáceos/Crustaceans; 3- Huevo/Eggs; 4- Pescado/Fish; 5- Cacahuete/Peanuts; 6- Soja/Soy; 7- Lácteos/Dairy; 8- Frutos de cáscara/Tree nuts; 9- Apio/Celery; 10- Mostaza/Mustard; 11- Granos de sésamo/Sesame; 12- Dióxido de azufre y sulfitos/Sulfites; 13- Moluscos/Mollusks; 14- Altramuces/Lupin

**Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, por favor consulte a nuestro personal.** / If you have any questions about allergens, please ask our staff.  
**Precios incluyen IVA.** / Prices included of VAT tax.