

## ***NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN***

***Our Tasting menus***



*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*

RESTAURANTE



*“Jugo de la aceituna”*

*Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 2,00 €*  
*Piece of bread ----- Gluten free*

**Menú “Hacienda el Monje” (5 pasos/ 5 courses)----- 43,00 €**  
*(Duración del menú 1:30 horas aprox./ It takes about 1:30 hours)*

- ❖ Láminas de foie con pan de aceite  
*Slices of duck foie gras with olive oil bread*
- ❖ Ravioli de gambas relleno con morcilla a la miel  
*Prawn ravioli and black pudding with honey*
- ❖ Bacalao con tomate y gratinado de ajetes  
*Cod fish with tomato sauce and “aioli”au gratin*
- ❖ Steak tartar de ternera con mostaza Dijon de frutos rojos  
*Beef steak tartare with blackcurrant Dijon mustard*
- ❖ Milhojas caramelizadas y frutas naturales  
*Caramelised millefeuille and fresh fruit*

*Los menús se sirven por persona y para todos los comensales de la mesa.  
Por favor, avisen en caso de alergias o intolerancias. Gracias.*

*The above menus will be served to the whole table. If you have any specific allergies, please let us know. Thank you.*

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*



RESTAURANTE



*“Jugo de la aceituna”*

*Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 2,00 €*  
*Piece of bread ----- Gluten free*

**Menú “El Lavadero” (6 pasos/6 courses) ----- 46,00 €**  
*(Duración del menú: 2:00 horas aprox./ It takes about 2 hours)*

- ❖ Galletas de cola de toro  
*Oxtail sandwiches*
- ❖ Huevo, crema de patata, pulpo a la parrilla y aceite de trufa  
*Egg at low temperature, potato cream, octopus and truffle olive oil*
- ❖ Vieiras a la parrilla y salsa romesco  
*Grilled scallops and romesco sauce (with almond)*
- ❖ Cochinillo deshuesado, patata trufada y jugo de asado  
*Roasted boneless suckling pig, truffle potatoe and gravy sauce*
- ❖ 2 porciones de queso a elegir o sorbete  
*2 portions of cheese or sorbet*
- ❖ Sopa de chocolate blanco, helado de yogur y amaretto  
*White chocolate soup, yoghurt ice-cream and amaretto*

*Los menús se sirven por persona y para todos los comensales de la mesa.  
Por favor, avisen en caso de alergias o intolerancias. Gracias.*

*The above menus will be served to the whole table. If you have any specific allergies, please let us know. Thank you.*

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*



RESTAURANTE



*“Jugo de la aceituna”*

*Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 2,00 €*  
*Piece of bread ----- Gluten free*

**Menú “Cerro de los Olivos” (7 pasos / 7 courses) ----- 52,00€**  
*(Duración del menú: 2:00 horas aprox./ It takes about 2 hours)*

- ❖ Tenderete de Salmón ahumado  
*Smoked salmon hanging (partially dehydrated)*
- ❖ Bombón de foie envuelto en cobre  
*Duck foie gras terrine*
- ❖ Ajoblanco malagueño con granizado de tinto  
*Ajoblanco, cold soup with almond and red wine granita*
- ❖ Salteado de tallarines de calamar de potera  
*Jig-caught squid with red pepper sauce*
- ❖ Presa ibérica con migas  
*Iberian pork “presa” with “migas” (scrambled bread)*
- ❖ 2 porciones de queso a elegir o sorbete  
*2 portions of cheese or sorbet*
- ❖ Maceta de tocino de cielo, helado de plátano y “tierra” de chocolate  
*Flower Pot with egg yolk pudding, banana ice-cream and chocolate “Soil”*

*Los menús se sirven por persona y para todos los comensales de la mesa.  
Por favor, avisen en caso de alergias o intolerancias. Gracias.*

*The above menus will be served to the whole table. If you have any specific allergies, please let us know. Thank you.*

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*