

NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN

Our Tasting menus



IVA incluido - All prices are inclusive of VAT

RESTAURANTE



"Az-zait, el jugo de la aceituna"

Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 3,00 €
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)

- ❖ Ravioli de gambas relleno con morcilla a la miel
Prawn ravioli and black pudding with honey
- ❖ Risotto de espinacas y humus de garbanzo
Spinach risotto and chickpeas hummus
- ❖ Vieiras a la parrilla con salsa romesco y aire de regaliz
Grilled scallops with romesco sauce and liquorice air
- ❖ Steak tartar de ternera con mostaza Dijon de grosellas negras (cassis)
Beef steak tartare with black currant (cassis) de Dijon mustard
- ❖ Maceta de tocinillo 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

RESTAURANTE



"Az-zait, el jugo de la aceituna"



Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 3,00 €
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, chistorra y aceite de trufa
Egg at low temperature, potato cream, "chistorra" and truffle olive oil
- ❖ Bacalao con tomate y gratinado de ajetes
Cod fish with tomato sauce and "aioli" au gratin
- ❖ Cochinillo deshuesado, patata trufada y salsa Forum
Roasted boneless suckling pig, truffle potato and Forum 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



"Az-zait, el jugo de la aceituna"

Pieza de pan ----- 1,50 € Sin gluten ----- 3,00 €
Piece of bread ----- Gluten free

Menú "Cerro de los Olivos" (7 pasos / 7 courses) ----- 52,00€
(Duración del menú: 2:30 horas aprox./ It takes about 2:30 hours)

- ❖ Bombón de foie envuelto en cobre
Duck foie gras terrine
- ❖ Ajoblanco malagueño con granizado de tinto
Ajoblanco, cold soup with almond and red wine slushy (frozen red wine)
- ❖ Taco de gambón con cebolla caramelizada
Jumbo prawn taco with caramelized onions
- ❖ Atún rojo encebollado
Stewed red tuna in onions
- ❖ Tataki de presa ibérica con migas
Iberian pork tataki with "migas" (sauteed scrambled bread)
- ❖ 2 porciones de queso a elegir o sorbete
2 portions of cheese or sorbet
- ❖ Tarta de queso con arándanos
Blueberry cheesecake

*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