



JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA ALMENDRA

Balausta da la bienvenida a la reentré con una de las mayores joyas gastronómicas de la región: la almendra, un producto estrechamente ligado a su esencia y tradición andaluzas, y protagonista en sus recetas más emblemáticas.

Hasta principios de octubre, los chefs Sergio Solano y José Carlos García nos permitirán disfrutar de elaboraciones que fusionan la herencia cultural malagueña con los mejores productos de su tierra.

- Del 6 de septiembre al 3 de octubre -

MAZAMORRA DE ALMENDRAS, PASAS AL PEDRO XIMENEZ Y TARTAR DE MANGO Y MANZANA VERDE

14,00€

BACALAO AL AJOACEITE DE ALMENDRAS CON GUISO DE HABICHUELAS Y CALABAZA

26,00€

POLLO PICANTÓN CON SALSAS PEPITORIA

22,00€

CUAJADA DE LECHE DE ALMENDRAS, MIEL E HIGOS

8,00€

BODEGA SUGERIDA POR COPAS

FINO FERNANDO DE CASTILLA (PALOMINO FINO) - DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

6,00€

VILLAZO FABIO COULLET (MOSCATEL) - DO SIERRAS DE MÁLAGA

8,00€

LA SERVIL (MONASTRELL) - DO JUMILLA

8,00€

CHÂTEAU LARIBOTTE (SEMILLON & SAUVIGNON BLANC) - AOC SAUTERNES

10,00€
