

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CERDO IBÉRICO

A partir del 1 de febrero y hasta el 3 de abril nos acompañan las jornadas gastronómicas del cerdo ibérico las cuales ponen en alza la raza más pura a través de la maestría culinaria malagueña.

Recetas inéditas fuera de carta elaboradas con **cerdo 100% ibérico, criado entre las encinas y castaños de La Dehesa de los Monteros,** cuya singular orografía esculpe una carne única que acapara todo el protagonismo en una experiencia auténtica para el deleite de los cinco sentidos.

CALDO DE PUCHERO CON HUMMUS DE SUS PROPIAS VERDURAS Y PAPADA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA 14,00€

TARTAR DE SOLLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CURADO CON VINAGRETA ESPECIADA DE FRUTOS SECOS Y PASAS DE MÁLAGA

24,00€

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO GUISADA AL PEDRO XIMÉNEZ, CREMOSO DE TUPINAMBO Y SETAS DE TEMPORADA

26,00€

PLUMA DE CERDO IBÉRICO ADOBADA Y A LA BRASA, SALSA BEURRE BLANC IBÉRICA Y COLES DEL TERRENO **34,00€**

BODEGA SUGERIDA POR COPAS

TIO DIEGO AMONTILLADO - D.O JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY · PALOMINO FINO 8,00€

> MIRANDA DÉSPIELLS - D.O PENEDÉS · CHARDONNAY 7,00€

PAGO EL ESPINO - D.O SIERRAS DE MÁLAGA · PETIT VERDOT, SYRAH, GARNACHA 7,50€

DOMINIO DE ANZA, SELECCIÓN DE PARCELAS - D.O BIERZO · MENCIA 10,00€