

Mar de Fondo

Hierbas y plancton

Erizo, sardina, salmonete

Tortillita de camarones

Cocktail de marisco

Matanza marina

Higaditos encebollados

Tomate verde, hierbabuena

Ostra madre

La importancia

Camarón, manteca colorá

Babá sanluqueño

Tanjia marina

Alubias

Puntillón, bonitato, comino

Atún en tomate

Cochinillo

Huevas

Tabla de quesos

Cítricos marroquíes

Calabaza caliente

Mar dulce

220 €

...
Proponemos armonizar nuestra cocina de la mano
de Juan Ruiz-Henestrosa y Miguel Rodríguez.

90 €/per

- *Estos precios tienen incluido el I.V.A.
- *Se servirá el mismo menú a mesa completa