

MENÚ
Degustación

Nuestro remojón tradicional de
Bacalao y naranja

-

Quisquilla de Motril y crema de
zanahoria asada y curry rojo

-

Corvina de Motril con puré de
boniato y bimi asado

-

Presa ibérica con chimichurri y
“papas arrugás”

-

Nuestro pan artesano de harina de trigo
eco molturada a la piedra, masa madre y
cerveza artesana eco

-

Queso montefriño con membrillo

-

Bizcocho de albahaca con
mango y jengibre

42€

MENU
Easting

Our traditional “Remojón” salted cod
and orange salad

—

“Quisquilla” shrimp from Motril
and roasted carrot cream with red curry

—

Meagre from Motril with sweet potato
puree and grilled bimi

—

Iberian pork “presa” with chumichurri sauce
and “arrugás” potatoes

—

Our handmade bread stone ground eco
wheat sourdough and eco craft beer

—

Montefriño cheese with quince jam

—

Basil flavor biscuit with mango
and ginger

42€

MENU
Dégustation

Nôtre “remoión”, salade traditionnelle
de morue et orange

–

Crevettes “Quisquillas” de Motril, crème de
carottes rôties au curry rouge

–

Courbine de Motril, purée de patate
douce et bimi grillé

–

“Presa” de porc ibérique au chimichurri
et pommes de terre “arrugás”

–

Nôtre pan artisanal de farine ECO moulu
à la pierre, au levain et à la bière eco

–

Fromage Montefriño avec pâte de coign

–

Biscuit au basilic avec mangue
et gimbembre

42€