

ASADOR CONTRAPUNTO

Menú degustación

Nuestro remojo de bacalao y naranja

Our traditional “remojo”, salted cod and orange salad
Nôtre “remojo”, salade traditionnelle de morue et orange

Salmorejo tradicional con presa ibérica curada y huevo campero

Salmorejo with cured iberian “presa” and free range egg
Salmorejo avec “presa” ibérique curée et oeuf fermier

Corvina de Motril con humus de zanahoria y majado verde

Meagre from Motril with carrots hummus and Green “majado”
Meagre de Motril avec hummus de carotte et « majado »vert

Magret de pato asado con manzana salteada y salsa de naranja

Duck brest with sauteed apple and orange sauce
Magret de canard grillé aux pommes sautées et sauce à l'orange

Sopa de cereza con helado de yogurt búlgaro

Cherry soup with bulgarian yogurt and chia seeds
Soupe aux cerises, glace au yaourt bulgare et grains de chia

Cremoso de chocolate con pan y aceite de oliva virgen extra

Creamy chocolate with bread and extra virgin olive oil
Crèmeux de chocolat au pain et à l'huile d'olive extra vierge

44 €

Sin maridaje / Without pairing / *Sans accord mets et vins*