



FIN DE AÑO

experience

La última mesa del año.
**La primera de todo lo
que está por venir.**



EL COMIENZO

Royal de foie y piñones con PX

Cremoso de ajoblanco malagueño, tartar de navajas y sidra

Corte de calamar ibérico y pulpo asado

Tempura de aguacate, cigala y Jabugo

EL MOMENTO

Ragout de bogavante y vieira con cremoso de patata y yema curada

Lomos de lubina encamisados, fondo marino y umami vegetal

Magret de pato y melaza de piña con puré de apionabo

EL CAPRICHIO

Toffee de crema salina, cacao y noisette de plátano con helado de galleta

Cofre de dulces navideños

EL BROCHE FINAL

Migas con huevos fritos de codorniz

Mini perritos

Mini burger de ternera

Profiteroles rellenos de chocolate y nata

PARA BRINDAR

Cava Rosé Llopart – D.O. Cava

Blanco Godello Vionta – D.O. Rías Baixas

Tinto Seis+Seis – D.O.P. Sierras de Málaga

Cloe Brut Nature

Copa de bienvenida · 12 uvas de la suerte · Cotillón desde las 00:00h · Barra libre ilimitada · Grupo de música en directo · DJ hasta la madrugada · Recena