

RESTAURANTE
ENTREMUROS

RAÍCES DE MÁLAGA



MENÚ DEGUSTACIÓN “SABORES DE LA MEMORIA”

Con este menú basado en nuestro proyecto “Sabores de la Memoria” en el que nuestros mayores nos han entregado sus recetas de toda la vida queremos que el cliente sea transportado a sus recuerdos del pasado, pudiendo probar las recetas tradicionales de nuestra infancia y una versión actual de las mismas uniendo la tradición con la vanguardia culinaria

Aperitivo

Pastel de Garum

1º pase

Ensalada malagueña tradicional de patata con naranja de María Castillo VS

Nuestra versión con patata morada y bacalao (Chef David Piedra)

2º pase

Ajoblanco de Francisca Muñoz

VS

Ajoblanco de Mango con Tartar de Sardina Ahumada y Huevas de Trucha (Chef David Piedra)

3º pase

Buñuelos de Bacalao de Teresa Calderón

VS

Bacalao confitado con camita de puntaletes al pil-pil de espinacas (Chef David Piedra)

Precios de venta al público, IVA incluido, salvo error tipográfico.

Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.

En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.

Para disfrutar de nuestro menú degustación, se requiere reserva previa con al menos 24 horas de antelación.

RESTAURANTE
ENTREMUROS

RAÍCES DE MÁLAGA

4º pase

Potaje de judiones con Berenjenas y rabo de toro de Eugenia Torres

VS

Nuestro Rabo de toro con base de parmentier de judiones
(Chef David Piedra)

Postre

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos de María Isabel Rando

VS

Tarta de Queso Azul de Cabra de Málaga con piñones y reducción de Pedro Ximénez
(Chef David Piedra)

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza

Vino Blanco La Ola del Melillero (D.O. Sierras de Málaga)

Vino Tinto Jábega (D.O. Sierras de Málaga)

Vino Dulce Maestro (D.O. Sierras de Málaga)

PRECIO POR PERSONA: 120€

**BEBIDAS DE LA CASA INCLUIDAS
INCLUYE VISITA GUIADA A LA MURALLA**

Precios de venta al público, IVA incluido, salvo error tipográfico.
Este establecimiento cumple con la normativa legal para prevención del Anisakis.
En caso de alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nuestro personal para su asesoramiento.
Para disfrutar de nuestro menú degustación, se requiere reserva previa con al menos 24 horas de antelación.

