

Experiencias

Vincci Selección Posada del Patio

2026



EXPERIENCIA ENTREMUROS

Siente las raíces de Málaga en un entorno único

Experiencia Entremuros

Nuestra Experiencia Entremuros, se trata de un menú gastronómico, dando protagonismo en cada plato a la historia de la muralla de Málaga.

Ocasiones especiales

Ideal para celebrar una ocasión especial

Hasta 6 personas

Necesario reserva previa 48 horas

Precio por persona: 200,00€ maridaje incluido

Incluye una plaza de parking

Comienza con una visita guiada a través de la muralla, trasladándonos a las épocas árabe y romana para entender la esencia de Málaga, en el viaje culinario que se disfrutará a continuación...



Puesta en escena

La mesa presenta una decoración muy especial. Globos terráqueos, cuencos árabes con esencia de azahar, sal y vinagre y flores frescas...

Exploramos las tradiciones culinarias árabes y romanas, recreando costumbres de mesa ancestrales en nuestro menú gastronómico.



Maridaje muy especial

Desde el aperitivo hasta el postre, los vinos malagueños pasean junto a la gastronomía por el viaje culinario adaptándose a cada plato y sabor.



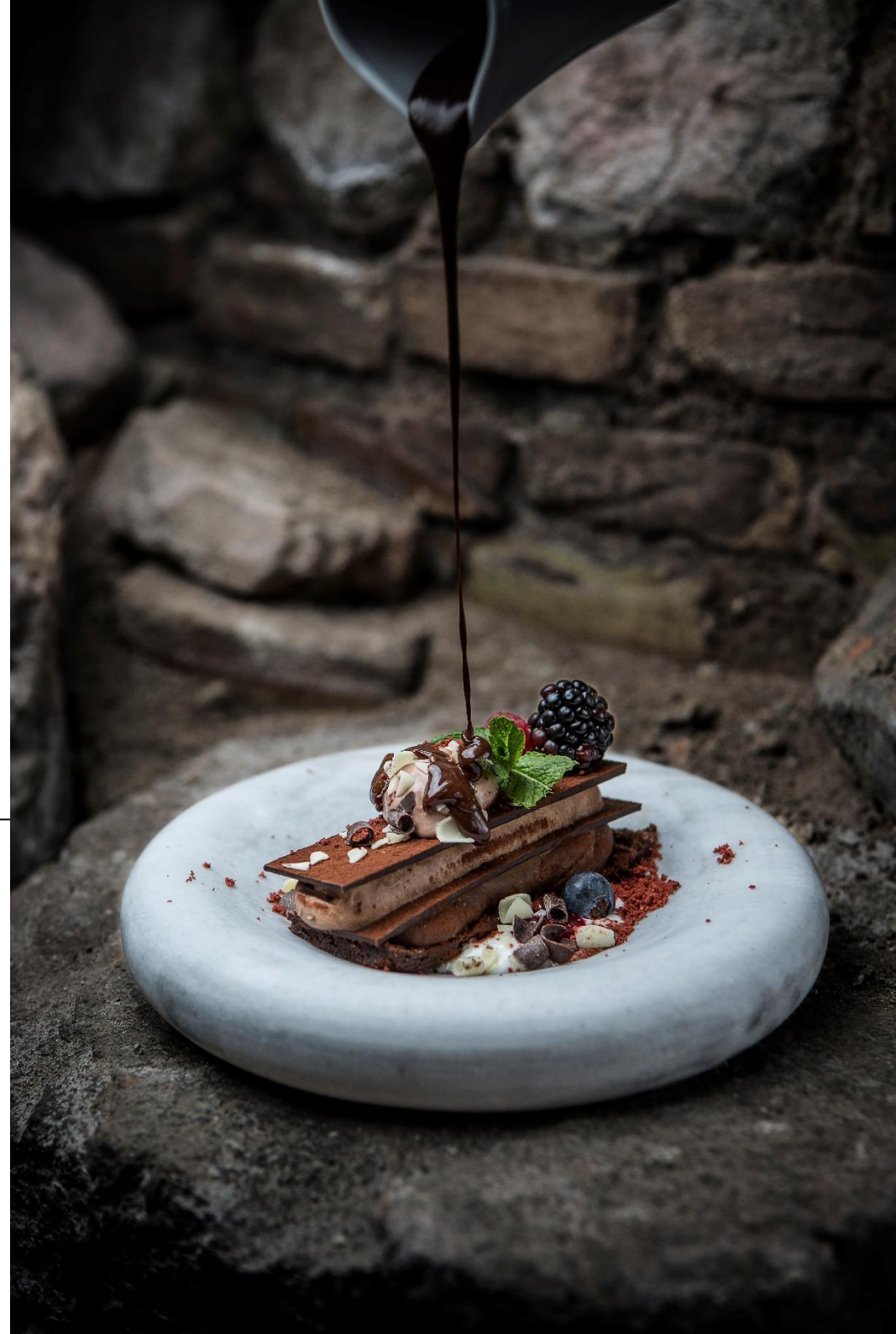
DECORACIÓN DEL ESPACIO

Incienso, velas y portavelas alrededor de la mesa harán más especial aún la velada en la que el servicio personalizado y la privatización del espacio en exclusiva suman.

HAZLO PERFECTO

Reservando una noche de alojamiento con desayuno buffet al día siguiente para seguir disfrutando de la experiencia.

Si quieres crear una velada única contamos con música en directo en la que seréis los únicos espectadores...



MENU

Pastel de Garum

Ensaladilla Malagueña con huevo frito campero, Patata local, Pulpo, Zanahoria morada encurtida, melva de atún, Guacamole, Mahonesa líquida de AOVE y pimiento del piquillo

Nuestra versión del clásico ajoblanco con mango de la Axarquía, caballa ahumada y tallarines de mango sobre crujiente hoja de shiso.

Pez Limón con Alioli de adobo, Patatas revolconas al limón y torreznos

Cóctel Cosmopolita siglo XXI

Tajine de Cous cous de Cordero a la antigua receta musulmana con su verdura de temporada

Postre

Pio X: Dulce típico malagueño sobre toffee de Mango de la Axarquía y sorbete de Mandarina

Bodega

Vino Blanco: Ola del melillero D.O. Sierras de Málaga. Variedad Uva : Pedro Ximenez 70% y Moscatel 30%.

Vino Tinto: Chinchilla 6+6 D.O. Sierras de Málaga. Variedad Uva: Tempranillo (60%) y Syrah (40%).

Para terminar, Maestro DO Sierra de Málaga

Precio por persona 200€, IVA incluido

(los platos pueden ser modificados a sugerencias del chef o productos de temporada)

