



LA VERANDA



VOLVAMOS A LAS RAÍCES DE LA HISTORIA DEL RESTAURANTE, A SUS PLATOS MÁS ICÓNICOS Y A LOS FAVORITOS DEL LOS HUÉSPEDES A LO LARGO DE LOS ÚLTIMOS 20 AÑOS.

ENTRANTES

Steak tartar de vaca mayor 39
CON LIGERO TOQUE AHUMADO Y PATATAS SOUFFLÉ

Foie gras micuit caramelizado 27
CON PAN DE ESPECIAS Y ESPUMA DE ARÁNDANOS

Vieiras asadas y anguila ahumada agridulce 33
CON RAGOUT DE SETAS DE LOS MONTES DE MÁLAGA

Crema de boletus 28
CON GALLETA CRUJIENTE, MOUSSE DE QUESO MAJORERO Y POLVO DE JAMÓN

Tartar de atún rojo 32
SOBRE BRIOCHE A LA PLANCHA Y VINAGRETA LIGERA DE CEREZA CONFITADA

Crema de marisco 31
AROMATIZADA CON FINO INOCENTE Y CIGALA GALLEGA ASADA

Remolacha asada 23
A LA SAL CON VINAGRETA DE TAHIN, HUMMUS DE ZANAHORIA ACOMPAÑADO DE PAN ÁRABE

Berenjena púrpura tailandesa 26
GRILLADA CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO, QUESO VEGANO Y ACEITUNAS KALAMATA

Hojaldre 26
RELLENO DE TOMATE SEMISECO, PIMIENTOS DEL PADRÓN
Y CEBOLLITAS CAMELIZADAS CON SALSA DE YOGUR

Veganos *Locales* *Clásico Destacado*
PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO · TODOS NUESTROS PESCADOS SON SOSTENIBLES

PESCADOS



Lomo de lubina salvaje 44
SOBRE PUERROS TIERNOS Y PURÉ LIGERO DE CALABAZA

Merluza de pincho 42
CONFITADA CON LÁMINA DE CAVA, PIL-PIL DE TINTA Y CHIPIRONES A LA PARRILLA

Mi versión del clásico bogavante thermidor 78
CON PATATAS AL TENEDOR



Salmonete de roca 49 
CON CURRY VERDE, PLÁTANO MACHO Y CEBOLLAS HOLANDESAS A LA PARRILLA

Arroz cremoso 33 
CON ALGAS MARINAS, SETAS Y LECHE DE COCO

DE LA TIERRA

Clásico chateaubriand de vaca simmental madurada 46 
CON PATATAS SOUFFLÉ, ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA BEARNESA

Paletilla de cordero lechal asada 45 
CON SUS MOLLEJAS A LA PARRILLA Y HABAS TIERNAS

Jarrete de ternera a baja temperatura min / 2 pax 74
PATATAS CONFITADAS EN MANTEQUILLA, SUGAR SNAP Y MINI ZANAHORIAS

Pichón de Araiz 47
CON HOJALDRE Y FOIE GRAS, PERA AL PEDRO XIMÉNEZ Y SU JUGO TRUFADO

Arroz meloso 37
CON CARRILLADA IBÉRICA GUISADA Y CEBOLLA DULCE ASADA

Solomillo vegano 29 
MARINADO EN SALSA TERIYAKI CON PATATAS SOUFFLÉ, ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA BEARNESA

Veganos  *Locales*  *Clásico Destacado* 

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO · TODOS NUESTROS PESCADOS SON SOSTENIBLES

SELECCIÓN DE PANES

*Panes elaborados en la panadería
del pueblo de Algotocín* 5

Veganos  *Locales*  *Clásico Destacado* 
PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO · TODOS NUESTROS PESCADOS SON SOSTENIBLES

POSTRES

Crêpe suzette 21

CON HENNESSY V.S.O.P. Y HELADO DE VINO PAR NARANJA



Clásico soufflé al Grand Marnier 15
CON SALSA INGLESA DE VAINILLA DE TAHITÍ



Mini tarta Sacher 16

CON MERMELADA DE ALBARICOQUE Y CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Profiterol 15

CON CRAQUELIN RELLENO DE FRUTOS ROJOS,
CREMA DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO

Tarta vegana de frambuesa 15 

DÁTILES CON NUECES CARAMELIZADAS Y SALSA DE CACAO

Variedad de quesos nacionales 18 

CON FRUTOS SECOS, MERMELADAS CASERAS Y REGAÑÁS

Surtido de helados hechos en casa 14

VAINILLA DE TAHITÍ - FRESÓN DE HUELVA
CHOCOLATE CARAMEL GOLD CON NUECES PEGANAS
COOKIE - VINO MÁLAGA Y PASAS

©

Veganos  *Locales*  *Clásico Destacado* 

PRECIOS EN EUROS • IVA INCLUIDO

VINOS DULCES NACIONALES POR COPA

Victoria N°2 | 2019 12
D.O. MÁLAGA - MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Don PX | 2002 16
D.O. MONTILLA-MORILES - PEDRO XIMÉNEZ

Par Naranja 10
D.O. CONDADO DE HUELVA - ZALEMA, PEDRO XIMÉNEZ

Gramona Vi De Glass | 2018 10
D.O. PENEDES - GEWÜRZTRAMINER

VINOS DULCES INTERNACIONALES POR COPA

Taylor's Tawny 10 Años 12
PORTUGAL, OPORTO - TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
TINTA BARROCA, TINTA RORIZ

Château Lafaurie-Peyraguey | 2017 21
FRANCE, A.O.C. SAUTERNES - SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE

Tokaji Aszú 5 Puttonyos | 2017 13
HUNGARY, CHÂTEAU DERESZLA, TOKAJ-HEGYALJA - FURMINT, HÁRSLEVELÜ, ZÉTA

PRECIOS EN EUROS • IVA INCLUIDO