

# Mar de Fondo

Charcutería

Aceite marino

Tocinillo del mar

Higaditos encebollados

Gazpachuelo yódico, percebes

Ostión brasa

Consomé frío de tomates

La importancia

Babá Sanluqueño

Puntillón, zanahoria, comino

Cochinillo

Atún en tomate

Abalón, mantequilla, setas

Cigala, pan, salsa marinera

Hierbas frescas

Calabaza caliente

Mar picante

220 €

...

Proponemos armonizar nuestra cocina de la mano  
de Juan Ruiz-Henestrosa y Miguel Rodríguez.

90 €/per

\*Estos precios tienen incluido el I.V.A.

\*Se servirá el mismo menú a mesa completa.