

MENÚ AL-ANDALUS

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

---0---

**Lingotes de Foie Mi-Cuit
rellenos de Trompeta de la Muerte y Membrillo**

---0---

**Tomate 120°
sobre Crema de Burrata y Tierra de Albahaca**

---0---

**Steak Tartar de Solomillo
de Vaca Vieja en Panipuri y Mahonesa de Trufa**

---0---

**Nem de Pato Vietnamita
con Sashimi de Gamba Blanca y Mahonesa de Chipotle**

---0---

**Corvina Marinada
en Miso con Tom Yum de Codium y Cebolla Dulce Soasada**

---0---

**Canelón de Carrillera
de Vacuno con su Propio Jugo y Bechamel de Gorgonzola**

---0---

POSTRE

(1 plato para cada 4 personas)

**Tiramisú "El Agua"
con Merengue de Espresso y Gel de Amaretto**

Bebidas: Cerveza de barril, Agua, Refrescos y Vino de la Casa (la bebida será servida desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres)

49.50€ por comensal

IVA INCLUIDO



MENÚ ANDALUSÍ

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

**Remojón Granadino
Versionado al Estilo "El Agua"**

---0---

**Tiradito de Hamachi
con Salsa de Cítrica de Trufa Blanca y Crema Suave de Ají Amarillo**

---0---

**Risotto de Portobello
con Cecina y Rayadura de Trufa Fresca**

---0---

**Samosas de Ave Tikka Masala
sobre Chutney de Mango y Emulsión de Mango Fermentado**

--0---

**Lomo de Bacalao al Grill
con Salsa de Pimiento Asado y Ajete a la Brasa con Salsa Yakiniku**

---0---

**5ª Costilla de Vaca Finlandesa
con Puré de Boniato y Mantequilla Avellanada**

---0---

POSTRE

(1 plato para cada 4 personas)

**Lingote de Chocolate
Crujiente con Avellana y Gel de Pera**

**Tiramisú "El Agua"
con Merengue de Espresso y Gel de Amaretto**

Bebidas: Cerveza de barril, Agua, Refrescos y Vino de la Casa (la bebida será servida desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres)

54.50€ por comensal

IVA INCLUIDO



MENÚ BOABDIL

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

**Tomate 120°
sobre Crema de Burrata y Tierra de Albahaca**

---0---

**Ceviche de Corvina
con Leche de Tigre de Wasabi sobre Boniato-Ají y Curl de Lima**

---0---

**Risotto de Portobello
con Cecina y Rayadura de Trufa Fresca**

PLATO PRINCIPAL

(individual)

**Corvina Marinada
en Miso con Tom Yum de Codium y Cebolla Dulce Soasada**

ó

**Canelón de Carrillera
de Vacuno con su Propio Jugo y Bechamel de Gorgonzola**

POSTRE

(individual)

**Lingote de Chocolate
Crujiente con Avellana y Gel de Pera**

Bebidas: Cerveza de barril, Agua, Refrescos y Vino de la Casa (la bebida será servida desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres)

60€ por comensal

Iva Incluido



MENÚ ALCAZABA

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

**Lingotes de Foie Mi-Cuit
rellenos de Trompeta de la Muerte y Membrillo**

---0---

**Tataki de Vaca Vieja
sobre Crema Fina de Boniato y Salsa Ponzu con Sésamo e Ito Togarashi**

---0---

**Dim Sum
de Conejo en su Jugo**

---0---

**1/8 de Pulpo
con Alioli de Ajo Tostado sobre Parmentier Cítrica, Muddica Atturrata y Mole Verde**

---0---

PLATO PRINCIPAL

(individual)

**Ventresca de Atún Rojo
con Tartar de Tomate Concassé
ó**

**Solomillo de Vaca
Rubia Gallega con Foie Flameado y Salsa de Grosellas**

POSTRE

(individual)

**Falso Panal de Panacotta de Jengibre
con Miel en Texturas y Ganaché de Maracuyá**

Bebidas: Cerveza de barril, Agua, Refrescos y Vino de la Casa (la bebida será servida desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres)

75.50€ por comensal

Iva incluido

