Del mar a la sierra

Menú degustación de seis pases, de la costa de Málaga a la sierra. Dura unas dos horas y se sirve a toda la mesa.

Maridaje de vinos

Menú	Maridaje de vinos	Total
85,00 € por persona	Incluido	85,00 € por persona

Una copa de vino en cada pase. Pan, agua e IVA incluidos.

Pase 1

Aperitivo

Platos

Boquerones en vinagre caseros

Boquerones frescos marinados en vinagre de Jerez con ajo y perejil

Alérgenos: Pescado

Bebidas

Manzanilla Gabriela

Salina y muy seca: se entiende con el vinagre y abre el apetito.

Bodegas Barrero / Palomino Fino / Sanlúcar de Barrameda

Aromas delicados, con recuerdos de manzana fresca, almendra y notas salinas.
Seca y ligera en dulzor, con acidez media y un perfil fresco, sutilmente salino y poco frutal.

Pase 2

Almadraba

Platos

Tataki de atún con sésamo

Lomo de atún sellado al punto con sésamo tostado y salsa ponzu

Alérgenos: Pescado, Soja, Sésamo

Bebidas

Recaredo Intens Rosat Brut Nature

Burbuja fina y fruta roja para el atún sellado y el sésamo.

Recaredo / 2021 / Garnacha, Monastrell / Corpinnat

Aromas de frutos rojos frescos, con un perfil limpio y vivaz.
Seco, fresco y frutal, con una acidez bastante marcada y un toque tánico sutil.

Pase 3

Del mar

Platos

Pulpo braseado con parmentier

Pulpo braseado a baja temperatura sobre crema de patata trufada

Alérgenos: Moluscos

Bebidas

Sorte O Soro

Godello con volumen y acidez para el pulpo y la patata trufada.

Rafael Palacios / 2020 / Godello / Valdeorras

Aromas de fruta blanca y cítricos, con un perfil fresco y delicado. En boca es seco, de cuerpo medio y con una acidez bastante marcada. La fruta tiene una presencia media y el conjunto resulta fresco y equilibrado.

Pase 4

Arroz

Platos

Arroz meloso de cigalas

Arroz meloso con cigalas enteras en caldo concentrado de sus cabezas

Alérgenos: Crustáceos

Bebidas

Finca Calvestra

Merseguera fresca y herbal para el caldo intenso de las cigalas.

Mustiguillo / Merseguera / El Terrerazo

Aromas de fruta blanca y cítricos, con un matiz fresco y ligeramente herbal.
Entrada fresca, con fruta bastante presente, poca dulzura y una acidez bien definida. El paso es equilibrado y de cuerpo medio.

Pase 5

De la sierra

Platos

Secreto ibérico con pimientos

Secreto ibérico de bellota a la brasa con pimientos asados y aceite de ajo

Bebidas

Pernales Syrah

Syrah malagueño y especiado para la grasa del ibérico.

Málaga Virgen / Shiraz/Syrah / Sierras de Málaga

Aromas de fruta negra y roja madura, acompañados de matices especiados y un fondo balsámico.
En boca es seco, amplio y estructurado, con fruta de intensidad media, acidez equilibrada y taninos bastante presentes.

Pase 6

Postre

Platos

Torrija caramelizada con helado

Brioche empapado en leche con canela y limón, caramelizado al momento, con helado de vainilla.

Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevos

Bebidas

Reserva de Familia Pedro Ximénez

Higo y pasa para el caramelo de la torrija.

Málaga Virgen / Pedro Ximenez / Málaga

Aromas de fruta pasificada, higos y dátiles, con matices dulces que recuerdan al caramelo.
Entrada muy dulce y envolvente, con bastante cuerpo, fruta madura y una acidez discreta. El tanino medio aporta cierta estructura al conjunto.

Del mar a la sierra

https://noweat.io/r/demo/maridajes/del-mar-a-la-sierra?lang=es&option=maridaje-vinos