

AMURA

MENÚ DEGUSTACIÓN SOCAIRE

INDIVIDUAL

INDIVIDUAL

Sardina ahumada sobre pan brioche en salmorejo y velo de panceta ibérica

Smoked sardine on brioche bread with salmorejo and a veil of Iberian bacon

Gambón en tempura de plancton marino con alioli de hierbabuena

King prawn in marine plankton tempura with mint aioli

Patita de pulpo en tempura de garbanzo con parmentier de sobrasada

Octopus leg in chickpea tempura with sobrassada parmentier

Zamburiña con aire de lima

Zamburiña with lime air

A COMPARTIR

TO SHARE

Ensalada de burrata trufada, Pesto rojo, Guanciale y Crema de Maracuyá

Truffled Burrata Salad with Red Pesto, Guanciale, and Passion Fruit Cream

Ceviche de Corvina con Leche Tigre y Escabeche de Naranja

Sea Bass Ceviche with Tiger's Milk and Orange Escabeche

Chanquete al Ajillo con Huevo Poché y Trufa Rallada

Whitebait with Garlic, Poached Egg, and Shaved Truffle

A ELEGIR SEGUNDO

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Secreto de Cebo Campo con Parmentier de Castaña

Free-Range Iberian Pork "Secreto" with Chestnut Parmentier and Vegetables

Mero al Horno con Timbal de Verduras y Confitado de Ñoras

Baked Grouper with Vegetable Timbale and Ñora Pepper Confit

Arroz de Abanico Ibérico con Trompetas de los Muertos, Foie y Trufa Blanca

Iberian Pork "Abanico" Rice with Truffle and Foie Gras

A ELEGIR POSTRE

DESSERT (CHOOSE ONE)

Tarta de Queso con frutos Rojos

Cheesecake with Red Berries

Torrija con Arrope y Leche de Lima

French Toast with Grape Molasses and Lime-Infused Milk

Rollito de arroz con leche sobre cremoso de leche merengada

Rice Pudding Roll on Creamy Meringue Milk

50€

*Todos los precios son por persona y llevan IVA incluido - Bebida no incluida - El menú deberá ser el mismo para todos los comensales
Prices are per person and include VAT. - Drinks not included - The menu shall be the same for all guests