

ENTRANTES

- AJOBLANCO DE ALGARROBA. 14

Con tartar de gamba blanca, erizo de mar y helado de higo seco.


- ENSALADA DE PRESA IBÉRICA. 15

Con aguacate braseado, edamames, naranja, queso feta, cilantro y vinagreta de cebolla.


- TARTAR DE ATÚN ROJO PICANTE. 26

Con emulsión de aguacate y lima, espuma de mango, cebolleta y oblea crujiente de arroz.


- ¡UNA DE BRAVAS!. 11

Con salsa cremosa de chile, ajo asado, sésamo y algas.


- CROQUETAS DE POLLO Y RAS-I-HANOUT. 12

Servidas con su jugo emulsionado y maíz frito.


- STEAK TARTAR. 26

Milhoja de patata, yema curada, tuétano y cremoso de parmesano.


- DUCK-THAI-ROLL. 19

Relleno de pato asado y verduritas, emulsión de batata asada, hierbas frescas, lima y leche de coco.



PESCADOS

- CANELÓN DE ATÚN. 24

Parmentier, pimienta asada, ajo negro, jugo de pimientos y katsuobushi.


- SOBREHUSA CON PESCADO DE TEMPORADA. 25

Guiso de algas y judía verde, mojo de pimienta y papada ibérica.


- CORVINA, MAR Y MONTAÑA. 26

Servida con salsa de jamón ibérico, quinoa, mantequilla tostada y coliflor.


- ATÚN CON TOMATE. 26

Cremoso de patatas y tomate seco, cherry guisados, ajo y piñones.



CARNES

- PATO "A LA MALAGUEÑA". 25

Magret de pato, trigo tierno, guisantes, naranja especiada y Trasañejo.


- LOMO BAJO DE SIMMENTAL 400GR. 35

Servicio de guarnición extra: patatas fritas naturales +5€.


- PRESA PÉRIGUEUX, TRUFA Y OLOROSO. 26

Cremoso trufado, migas crujientes, cebolla rustida y oloroso.



Todos nuestros pescados son sometidos a proceso de congelación para la prevención de Anisakis, según RD 1420/2006.



ARROCES

- RISOTTO DE TEMPORADA. 23


- ARROZ NEGRO (para dos personas). 22 p.p

De sepia y gamba blanca con alioli de ajos confitados.


- ARROZ SECO AHUMADO DE PRESA IBÉRICA (para dos personas). 21 p.p

Servido con judías verdes y mojo de pimientos asados y almendras.



POSTRES

- DRÁCULA. 9

Con sorbete de cola, cremoso de vainilla, bizcocho aéreo y frambuesa.


- LA CASI-MACEDONIA. 9

Dados de piña macerada, hierbabuena, crema de pasión, sorbete de mandarina, emulsión de mango, yogurt y lima.


- TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADO. 10

Calado de yuzu, sopa de coco y lima, pistachos y sorbete de mango.


- TARTA DE QUESO DE CABRA BRIQUETA. 12

Con Briqueta de "CABRALINE", almendras, miel de la Axarquía, trufa de temporada y vainilla bourbon.


- Servicio de pan y alioli (mesa completa) +2,3€/p.p // Pan sin gluten +0,50 ctm.



MENÚS A MESA COMPLETA

- Menú Largo Minerva (6 aperitivos, 8 pases) 95€

Con maridaje (6 vinos) +38€
- Menú Corto Minerva (3 aperitivos, 4 pases) 58€

Con maridaje (3 pases) +20€
- Menú Estacional (3 pases a elegir) 50€/ bebida no incluida.

El horario para empezar es de 13:30 - 14:30.

PREMIOS

- Mejor Chef de España - Revista Club de Gourmets. Salón Gourmet, IFEMA 2023.
- Joven Talento - Premios El Delantal. La Opinión de Málaga, 2024.
- Restaurante recomendado por la Guía Michelin.
- Top 100 TheFork España.



FOLLOW US ON
INSTAGRAM



@menaderestaurante
Urb. Baviera Golf 11, 29751 Vélez-Málaga, Málaga
www.restaurantemenade.com



LEAVE US A REVIEW
IN GOOGLE