JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA COSTA

Bajo la luz cálida del verano andaluz, la costa malagueña despliega su alma salina entre redes, espigones y lonjas. Allí, donde las olas susurran historias de marineros y amaneceres en calma, nace una cocina que huele a brisa, a algas y a fuego lento. Desde el 6 de agosto hasta el 7 de octubre, nuestro chef Sergio Solano rescata esa memoria marina en Balausta con elaboraciones que rinden homenaje al litoral de Málaga. Platos que nacen del mar y regresan a la mesa convertidos en emoción, en un tributo a la pesca artesanal y a la cocina mediterránea más auténtica, donde cada bocado sabe a historia, a paisaje y a tradición.

CEVICHE DE GAMBA ROJA CON CREMOSO DE BONIATO ASADO

21,00€

LA RASPA, D.O SIERRAS DE MÁLAGA (MOSCATEL Y DORADILLA)

6,00€

FIDEOS GUISADOS CON CHIPIRONES A LA BRASA Y GEL DE AJOPEREJIL

24,00€

FILITAS Y LUTITAS, D.O SIERRAS DE MÁLAGA (PEDRO XIMÉNEZ)

10,00€

POPIETA DE LENGUADO AL CAVA, VERDURAS BRASEADAS Y ALIOLI DE AZAFRÁN

38,00€

CAMALEÓN, D.O SIERRAS DE MÁLAGA (ROMÉ)

14,00€

SALMONETE BRASEADO, JUGO DE SUS ESPINAS Y PATATITAS DE COLORES DE LA HUERTA DE COÍN CON AROMÁTICOS

32,00€

LA RASPA TINTO, D.O. SIERRAS DE MÁLAGA (SYRAH Y ROMÉ)

8,00€

SERVICIO DE PAN Y ACEITE DE OLIVA: 3,5€ PP

IVA INCLUIDO.