LA VERANDA

LA VERANDA

VOLVAMOS A LAS RAÍCES DE LA HISTORIA DEL RESTAURANTE, A SUS PLATOS MÁS ICÓNICOS Y A LOS FAVORITOS DEL LOS HUÉSPEDES A LO LARGO DE LOS ÚLTIMOS 25 AÑOS.

ENTRANTES

Foie micuit 39
CONFITURA DE TOMATE. CEBOLLA Y REDUCCIÓN DE DRY SACK SOLERA G

Caviar Beluga Imperial
CON BLINIS TRADICIONALES Y CREMA AGRIA G

15 GR 111
50 GR 329
125 GR 838

Steak tartar de vaca mayor 47
CON LIGERO TOQUE AHUMADO Y PATATAS SOUFFLÉ G

Ensalada templada de bogavante 69
CORAL Y BROTES DE TEMPORADA

Ostras Gillardeau 39
CON GRANIZADO DE CHAMPAGNE Y FRAMBUESAS

Berenjena a la brasa 31
CON REDUCCIÓN BALSÁMICA

Bisque tradicional de mariscos 35
CON BOCADOS DE MAR

Gluten G *Lactosa* L *Vegano* *Clásico Destacado*

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO

PRINCIPALES

Rape roulé con mantequilla de esturión 55
CON MENESTRA DE TUBÉRCULOS L

Lenguado meunière 56
PATATAS BABY. ESPUMA DE LIMÓN Y SALICORNIA L

Lubina salvaje de lonja 59
PURÉ DE GUISANTES. BEURRE BLANC Y ENDIVIA CARAMELIZADA L

Solomillo de Wagyu selección premium 95
PATATAS SOUFFLÉ Y MINI VERDURAS DE TEMPORADA L

Paletilla de cordero confitada 63
PATATAS PANADERAS Y CHALOTAS GLASEADAS

Solomillo vegano marinado en teriyaki 33
PATATAS SOUFFLÉ Y MINI VERDURAS DE TEMPORADA G

Presa ibérica de bellota y colmenillas 45
CREMOSO DE PATATA Y SALSA LIGADA AL JUGO L

Gluten G Lactosa L Vegano Clásico Destacado

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO

MENU DEGUSTACIÓN

165 P/PERSONA

Caviar Beluga Imperial

CON BLINIS TRADICIONALES Y CREMA AGRIA 15G G L

Steak tartar de vaca mayor

CON LIGERO TOQUE AHUMADO Y PATATAS SOUFFL G

Foie micuit

CONFITURA DE TOMATE. CEBOLLA Y REDUCCIÓN DE DRY SACK SOLERA G

Bisque tradicional de mariscos

CON BOCADOS DE MAR

Lenguado meunière

PATATAS BABY. ESPUMA DE LIMÓN Y SALICORNIA L

Solomillo de Wagyu slección premium

PATATAS SOUFFLÉ Y MINI VERDURAS DE TEMPORADA L

Crêpe Suzette

CON HELADO DE VAINILLA BOURBON G L

MENÚ DEGUSTACIÓN

CON SELECCIÓN DE MARIDAJE DE NUESTRA BODEGA

285 P/PERSONA

LOS MENÚS DEGUSTACIÓN DEBERÁN SER ELEGIDOS
POR TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.

Gluten G Lactosa L Vegano Clásico Destacado

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO

SELECCIÓN DE PANES

Panes elaborados en la panadería del pueblo de Algatocín 6

G L

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE.
SE PONE EN CONOCIMIENTO DE LOS CONSUMIDORES QUE LOS PRODUCTOS DE PESCA QUE SE SIRVEN EN ESTE ESTABLECIMIENTO HAN SIDO SOMETIDOS A CONGELACIÓN

COMPROMISO CONIA TRADICION Y LA SOSTENIBILIDAD

ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA CONSULTAR NUESTROS CERTIFICADOS Y GARANTÍAS DE ORIGEN Y SOSTENIBILIDAD.

Gluten G *Lactosa* L *Vegano* *Clásico Destacado*

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO

LA VERANDA



LA VERANDA

LET'S GO BACK IN TIME AND DISCOVER THE HISTORY OF THIS RESTAURANT, ITS ICONIC DISHES AND OUR GUESTS' FAVOURITES OVER THE LAST 25 YEARS

STARTERS

Foie micuit 39
WITH TOMATO AND ONION JAM AND A REDUCTION OF DRY SACK SOLERA (G)

Imperial Beluga Caviar
WITH TRADITIONAL BLINIS AND SOUR CREAM (G)

15 GR 111
50 GR 329
125 GR 838

Lightly smoked aged beef tartare 47
WITH POTATO SOUFFLÉ (G)

Warm lobster salad 69
WITH ROE AND SEASONAL SPROUTS

Gillardeau oysters 39
WITH CHAMPAGNE GRANITA AND RASPBERRIES

Grilled eggplant 31
WITH BALSAMIC REDUCTION

Traditional seafood bisque 35
WITH BITES FROM THE OCEAN

Gluten (G) Lactose (L) Vegan Featured Classic

PRICES IN EUROS, VAT INCLUDED

MAIN

Monkfish roulade with sturgeon butter 55
AND ROOT VEGETABLE STEW L

Sole meunière 56
WITH CANDIED BABY POTATOES AND LEMON CITRUS FOAM L

Wild sea bass from the fish market 59
WITH CANDIED BABY POTATOES AND LEMON CITRUS FOAM L

Premium selection Wagyu sirloin 95
WITH POTATO SOUFFLÉ AND MINI SEASONAL VEGETABLES L

Confit lamb shoulder 63
WITH BAKED POTATOES AND GLAZED SHALLOTS

Vegan tenderloin marinated in teriyaki 33
POTATO SOUFFLÉ AND SEASONAL VEGETABLES G

Acorn-fed Iberian pork shoulder and morel mushrooms 45
WITH CREAMY POTATO PURÉE AND GRAVY L

Gluten G Lactose L Vegan Featured Classic

PRICES IN EUROS, VAT INCLUDED

TASTING MENU

165 P/PERSON

Imperial Beluga Caviar

WITH TRADITIONAL BLINIS AND SOUR CREAM 15G G L

Lightly smoked aged beef tartare

WITH POTATO SOUFFLÉ G

Foie micuit

TOMATO AND ONION JAM AND A REDUCTION OF DRY SACK SOLERA G

Traditional Seafood Bisque

WITH BITES FROM THE OCEAN

Sole meunière

WITH CANDIED BABY POTATOES AND LEMON CITRUS FOAM L

Premium selection Wagyu sirloin

WITH POTATO SOUFFLÉ AND MINI SEASONAL VEGETABLES L

Crêpe Suzette

MADE WITH SHEEP'S MILK G L

TASTING MENU

WITH A SELECTION OF WINE PAIRINGS FROM OUR WINE CELLAR

285 P/PERSON

THE TASTING MENUS MUST BE ORDERED
BY ALL GUESTS AT THE TABLE.

Gluten G Lactose L Vegan Featured Classic

PRICES IN EUROS, VAT INCLUDED

BREAD MENU

Artisanal breads baked daily
in the village of Algatocín (Ronda) 6

G L

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT.
PLEASE BE INFORMED THAT THE FISH PRODUCTS SERVED
IN THE RESTAURANT HAVE BEEN FROZEN.

COMMITMENT TO TRADITION AND SUSTAINABILITY

SCAN THE QR CODE TO VIEW OUR CERTIFICATES AND SUSTAINABILITY GUARANTEES.

Gluten G *Lactose* L *Vegan* *Featured Classic*

PRICES IN EUROS, VAT INCLUDED