Cala

SAMUEL HERNÁNDEZ

CARTA DE OTOÑO

Entrantes

Carpaccio de quisquilla de Motril con aguacate y crème fraîche 22€
Pez limón con maracuyá, gamba blanca y mango 18€
Steak tartar con encurtidos y pan brioche 17€
Cogollos a la brasa con bogavante y bearnesa de anchoa 4uds. 14€
Lentejas con foie y setas 15€
Guiso de cerdo ibérico con pulpo y garbanzos 18€

Pescados

Merluza a la marinera y moluscos 22€
Corvina con puerro a baja temperatura y salsa de ostras 22€

Carnes

Solomillo wellington con puré Robuchon y salsa Café París 25€
Presa jamonzar con miso blanco, cacahuete y chirivía 22€

Postres

Tropical 8€
Chocolatísimo 8€
Degustación de 3 quesos 8€

Pregunte por las sugerencias del chef.

La carta podría sufrir algunas variaciones, según mercado.

MICHELIN
2023