

CIELO

Room

ENTRANTES

STARTERS

Sopa de melón 18€

Y menta con crujiente de jamón ibérico y perlas de PX
Melon soup with mint, crispy Iberian ham and PX pearls

Ensalada de tomates y queso feta 18€

Con cebolleta, aceitunas negras y anchoas
Tomato salad with feta cheese, spring onion, black olives and anchovies

Tartar de atún 21€

Con aguacate, wakame y sopa de ajo blanco con almendras de Málaga
Tuna tartare with avocado, wakame and white garlic soup with almonds from Málaga

Tartar de salchichón de Málaga 16€

Malaga salchichon tartare

Ostra Gillardeau 6€

Con aire de fruta de la pasión y lima
Oyster with passion fruit and lime foam

Ensalada de mozzarella frita 18€

Con aguacate, pesto de tomate seco y sorbete de albahaca
Fried Mozzarella salad, with avocado, dried tomato pesto and basil sorbet

Carpaccio de pulpo 23€

Con vinagreta de limón
Octopus carpaccio with lemon vinaigrette

Gambones al pil-pil 18€

Con cremoso de ajo y pimentón de la vera
Pil-pil king prawns with garlic parmentier and La Vera smoked paprika

Croquetas de cochinillo 20€

Con mahonesa ahumada y velo de guanchale
Suckling pig croquettes with smoked mayo and guanchale veil

PESCADOS

FISH

Lomo de lubina asada 32€

Con patatas ratte y salteado de tomates cherry
Roasted sea bass loin with ratte potatoes and sautéed cherry tomatoes

Bacalao asado y gambones 28€

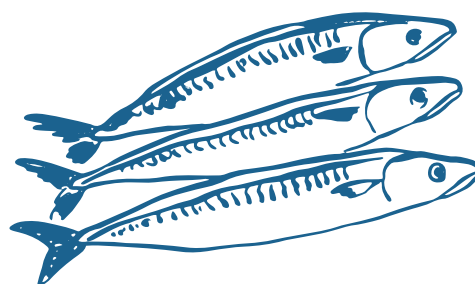
Al curry rojo con arroz basmati
Roasted cod and king prawns with red curry and basmati rice

Atún al grill 32€

Con pastel de patata violeta y verduras
Grilled tuna with creamy purple potato cake and veggies

Rodaballo al grill 30€

Con patatas baby y salsa bilbaína de pimientos del piquillo
Grilled turbot with baby potatoes and Bilbaína sauce with piquillo peppers



Algunos de nuestros platos puede contener alérgenos potenciales, si usted es alérgico por favor consulte con nuestro personal
Some of our dishes may contain potential allergens. If you have an allergy, please consult with our staff

Todos los pescados crudos que se usan en nuestros platos han sido congelados al menos 24h. All raw fish used in our dishes has been frozen for at least 24 hours.
Todos los precios incluyen I.V.A. Our prices include VA

CIELO

Room

MENÚ DEGUSTACION 70€

7 PLATOS DESIGNADOS POR EL CHEF

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE 100€

CONTACTA CON NUESTRO MAITRE PARA CREAR MENÚ A SU MEDIDA.

TASTING MENU 70€

7 COURSES SELECTED BY THE CHEF

TASTING MENU WITH WINE PAIRING 100€

PLEASE CONTACT OUR MAÎTRE TO CREATE A PERSONALIZED MENU.

CARNES

MEAT

Solomillo de ternera de retinto 36€

Con patatas puente nuevo y salsa de trufa
Beef retinto tenderloin with potatoes and truffle sauce

Costilla de ternera asada 32€

Con puré de patatas noisette
Roasted beef rib with noisette potatoes purée

Costillar de cordero asado 36€

Con persilla de hierbas, puré de boniato y verduras salteadas con jugo de estragón
Roasted rack of lamb with herb crust, sweet potato purée, sautéed vegetables, and tarragon jus

Rulada de pollo de corral 30€

A baja temperatura con queso cheddar y espinacas
Slow-cooked free-range chicken roulade with cheddar cheese and spinach

PASTA

Espagueti de tinta de calamar 26€

Con gambones y almejas
Squid ink spaghetti with king prawns and clams

Gnocchi de patata 22€

Con verduras salteadas y pesto crujiente de parmesano
Potato gnocchi with sautéed vegetables and crispy Parmesan pesto

POSTRES

DESSERTS

Tarta de queso y pistacho 12€

Pistachio cheesecake

Falso gofre de piña y coco 14€

Con frutas al Malibú
Pineapple and coconut faux waffle with Malibu-infused fruits

Semifrío de limoncello y yuzu 12€

Con merengue
Limoncello and yuzu semifreddo with merengue flambee

Banoffee al Ron venezolano 14€

Con crujiente de miel y helado de caramelo salado
Banoffee with Venezuelan rum, honey crunch and salted caramel ice cream

Algunos de nuestros platos puede contener alérgenos potenciales, si usted es alérgico por favor consulte con nuestro personal
Some of our dishes may contain potential allergens. If you have an allergy, please consult with our staff

Todos los pescados crudos que se usan en nuestros platos han sido congelados al menos 24h. All raw fish used in our dishes has been frozen for at least 24 hours.
Todos los precios incluyen I.V.A. Our prices include VAT