

## MENÚ

# DEL ATÚN Y EL CERDO HASTA LOS ANDARES

1 DE JULIO 2026

Cocina a 4 manos con Vicente Jiménez (Camino de la Huerta) y Víctor Rodríguez (AMA)  
Maridaje de vinos con Álvaro Jiménez (Damajuana) y Mertxi Miranda (AMA)

### Para empezar a hablar...

Gilda de lengua de cochinillo y encurtidos/fusionadas en AOVE Amarga y Pica

Gilda líquida de atún rojo con AOVE Benalúa

### Vamos de cabeza...

Tosta de cabeza de atún asada y emulsión de AOVE Duque de San Pedro de Galatino

Saam de cabeza de cochinillo confitada en AOVE Olivar del Sur

### Sopas andaluzas... frías y calientes

Ajoblanco de coco con atún rojo marinado en AOVE Especial Conde de Benalúa

Gazpachuelo ibérico y su albóndiga

### Almadraba y dehesa "en escabeche"

Verduras de temporada en escabeche de tío Pepe, AOVE BIO y tarantelo de atún

Solomillo ibérico en escabeche de naranja y verduras de temporada salteadas en AOVE Amarga y Pica

### Un arroz cualquiera

De parpatana de atún rojo y alioli de yuzu

De boletus, pluma ibérica y trufa

### La mejor parte

Flan marino de ventresca de atún rojo, purés de coliflor y trufa emulsionados con AOVE BIO

Flan ibérico de panceta ibérica, purés de coliflor y caviar emulsionados con AOVE BIO

### Prepostre

Apio, manzana y atún

### Postre

Hojaldre ibérico caramelizado, chantilly de vainilla y frutos rojos

**PRECIO 65€ POR PERSONA**

MARIDAJE DE VINOS OPCIONAL 30€