

MENÚ

De la Almadraba a la Almazara

03, 04 y 05 DE JULIO 2026

AMA La Cocina de Amarga y Pica

Aperitivos

Consomé clarificado de espinas de atún rojo, kombu y jengibre

Macaron salado de alga nori, tartar de atún y yuzu

Entrantes

Medula marina: Tuétano, morrillo en su jugo y pil pil Conde de Benalúa

Parpatana de atún en costra de café y AOVE Duque de San Pedro de Galatino

Plato principal

Jarrete de atún rojo glaseado, crema de patatas, naranja y AOVE Amarga y Pica

Postre

Pannacotta, helado de Benalúa, polen y miel de Granada

PRECIO 50€ POR PERSONA

MARIDAJE DE VINOS OPCIONAL 20 €