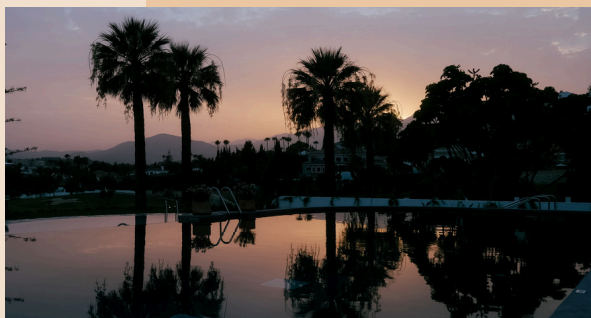
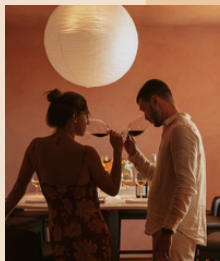


LA ZAMBRA

CENA BAJO LAS ESTRELLAS



Descubre la pasión en cada bocado en donde sabores provocativos y luces titilantes se unen en una experiencia privada en los escenarios más encantadores de La Zambra.

Incluye para 2 personas:

- Cena privada de 6 pases en los jardines del resort
- Botella de Champagne Louis Roederer
- Valet Parking

Valor 395 €

Reservas: +34 951 311 234 | reservations@lazambrahotel.com | www.lazambrahotel.com

Av. Louison Bobet, 9 · Urbanización Mijas Golf, 29650, Mijas, Costa del Sol, Spain

MENÚ 1

Milhojas de foie, manzana verde y anguila.

Maridaje: Juve & Camps Essential.

Buñuelo negro de bacalao con miel de Frigiliana cítrica.

Maridaje: La Encina del Inglés.

Tartar de carabinero y caviar con ajo blanco de pistacho.

Maridaje: Llopart Rose.

Lenguado asado, esparrago blanco con beurre blanc tártara y caviar.

Maridaje: Mar de Frades.

Wagyu Wellington con crema de lombarda y boniato.

Maridaje: La Mateo.

Crema de azafrán, financier de aceite y aceitunas, naranja y ganache de AOVE.

Maridaje: Vino Maestro BF.

MENÚ 2

Ostra fresca con yema de codorniz curada y atún rojo.

Maridaje: Llopart Rose.

Carpaccio de ventresca con demiglace de pollo rustido.

Maridaje: Finca La Cañada.

Tartar de wagyu y caviar.

Maridaje: Juvé & Camps Milesimé.

Salmonete con holandesa marina y algas.

Maridaje: By.Ott Rosé.

Pichón con salsa de su jugo y foie y manzana verde.

Maridaje: La Mateo.

Chocolate en texturas.

Maridaje: Voy a Perderme.