



El Ronqueo de La Zambra

APERITIVO

Ravioli de cebolla caramelizada, higos y atún en consomé clarificado de su espina.

*MANZANILLA PAPIRUSA - Palomino Fino. D.O. Manzanilla-Sanlucar de Barrameda.
Bodega: Lustau*

ENTRANTE

Huevos rotos de codorniz y boniato, espuma de puntilla y tartar de atún trufado.

CINTA - Xarel·lo - Corpinnat Bodega: Juve & Camps

PRIMERO

Morrillo confitado de atún a baja temperatura encebollado con demi-glace de jamón ibérico y cremoso de apio nabo.

*INJERTOS - Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles
Bodega: Los Insensatos*

SEGUNDO

Ventresca de atún a la brasa, sobre arroz cremoso, almendras y salsa de manteca colorá y miso.

CASTILLO DE MONJARDIN RESERVA - Chardonnay - D.O. Navarra

POSTRE

Semifrío de bergamota con núcleo de mango, shots cítricos y helado de pino del Mediterráneo.

*AMBROSIA MOSCATEL - Moscatel de Alejandria. D.O. Jerez-Xeres-Sherry
Bodega: Sanchez Romate*



La Zambra's Kaitai

APPETIZERS

Tuna, fig and caramelised onion ravioli with clarified fishbone broth.

*MANZANILLA PAPIRUSA - Palomino Fino. D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.
Cellar: Lustau*

STARTER

Quail "Huevos Rotos" over sweet potato fries, crispy egg foam and truffled tuna tartare.

CINTA - Xarel·lo - Corpinnat Cellar: Juve & Camps

FIRST COURSE

Confit of tuna nape, poached onions, Ibérico ham demi-glace and creamy celeriac.

*INJERTOS - Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles
Cellar: Los Insensatos*

SECOND COURSE

Char-grilled tuna belly over creamy rice, almonds and "Manteca colorá" with miso sauce.

CASTILLO DE MONJARDIN RESERVA - Chardonnay - D.O. Navarra

DESSERT

Bergamot semifreddo with a mango core, citrus drops and Mediterranean pine ice cream.

*AMBROSIA MOSCATEL - Moscatel de Alejandria. D.O. Jerez-Xeres-Sherry
Cellar: Sanchez Romate*