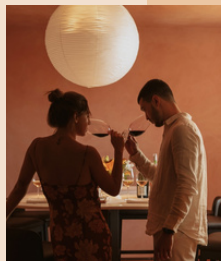


LA ZAMBRA

CENA DEGUSTACIÓN



Descubra 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 4 pases con maridaje de vinos en Palmito
- Cóctel de bienvenida
- Valet Parking

275€ para dos personas

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

NUESTRA TRILOGÍA DEL MAR

Ostra con tartar de atún rojo y emulsión de yema.

Caviar amur beluga 10gr, tosta de croissant y mantequilla ahumada para compartir.

Anchoa 00 sobre brioche con mantequilla y mascarpone de pimiento morrón.

Maridaje: Charles Heidsieck Brut Reserva, Champagne

PESCADO

Bacalao frito con espuma y chips de puerro y notas de ajo asado.

Maridaje: Fabio Coulet Villazo. Uva Moscatel de Alejandría. D.O: Sierra de Málaga

CARNE

Secreto ibérico con patata rustida, pimientos de padrón y salsa fresca de shiso.

Maridaje: Colonias de Galeón Cantueso. Syrah, Viognier DO I.G.P Sierra Norte de Sevilla

POSTRE

Cremoso de chocolate negro, algarroba y avellanas con esferas de aceite de oliva.

Maridaje: Moscatel Naranja