

YU BÁ

21 DE MARZO • 21:00H.

Entrante

Taco de Maíz azul con Cochinita pibil y Cebolla encurtida

Para compartir

Tartar de Tomate Mar Azul, Cebolleta China y Jurela aburi acevichada (Caipiroska de Curry verde)

Pulpo asado con Guiso marinero, Majao de Almendras y crujiente de Pimentón Ahumado de la vera

Costilla de Vaca en Sousvide al Vermouth de Naranja con Patata a la inglesa con Mantequilla de Ajo y Romero

Postre

El país de las maravillas sin Alicia

Bodega

Rosado Pinot Grigio Blush
Pinot grigio
Veneto IGP (Italia)

Blanco Retsina Patraiki
Retsina
Patras Grecia (Grecia)

Tinto Two Oceans Pinotage
Pinotage
Wester Cape (Sud Africa)

Juve Camps Cinta Purpura
Macabeo/Xarel-lo/Parellada
D.O: Cava (España)

60€

Por pareja
IVA incluido

RESERVA POR ANTICIPADO

Calle San Juan 11.29005Málaga

info@hotelmalagapremium.com • (+34)951 90 29 85

YU BÁ

21st OF MARCH • 21:00H.

Starter

Blue corn Taco with Cochinita pibil and pickled Onion

To share

Blue sea Tomato Tartare, Chinese Spring Onion and Ceviche Style Jurela aburi (Green Curry Caipiroska)

Roast Octopus with fish stew, mashed almonds and Crunchy Smoked De la Vera Paprika

Sousvide cooked beef ribs with an orange vermouth touch, English potatoes with garlic and Rosemary butter

Dessert

Wonderland without Alice

Winery

Rosado Pinot Grigio Blush
Pinot grigio
Veneto IGP (Italia)

Blanco Retsina Patraiki
Retsina
Patras Grecia (Grecia)

Tinto Two Oceans Pinotage
Pinotage
Wester Cape (Sud Africa)

Juve Camps Cinta Purpura
Macabeo/Xarel-lo/Parellada
D.O: Cava (España)

60€

Per couple
VAT included

PRIOR RESERVATION REQUIRED

Calle San Juan 11.29005 Málaga
info@hotelmalagapremium.com • (+34)951 90 29 85