

CARTA DE COMIDA

NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA ESTÁ BASADA EN EL PRODUCTO DE CALIDAD, DE TEMPORADA, Y DE CERCANÍA BUSCANDO Y COCINANDO LO MEJOR DE CADA ÉPOCA DEL AÑO, CREANDO UNA COCINA DE RAÍCES ASENTADAS Y ANDALUZAS, PERO A SU VEZ APORTANDO TÉCNICAS, CONTRASTES Y Matices ACTUALES Y DE VANGUARDIA A LOS PLATOS.

EN CADA PLATO SE COMBINA RECETAS TRADICIONALES CON EMOCIONES, HISTORIA Y EXPERIMENTACIÓN, CONVIRTIÉNDOSE EN UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE PARA EL PALADAR Y PARA LA VISTA.

