

Degustación Al Lago de seis platos de Otoño (mínimo de dos personas)  
Chef's six course Autumn tasting Menu for a minimum of two people

**Consommé de tomate con aceite de albahaca**

Tomato consommé drizzled with basil oil

*La gaita / dry white sherry*

**Paté de hígado de pollo casero con pasas en PX y lechugas**

Home made chicken liver paté with raisins soaked in Pedro Ximénez  
and accompanied by lettuces

*Palacio de Bornos verdejo / Crispy white from Rueda*

**Pulpo a la plancha con chipotle y miel**

Grilled medallions of octopus with chipotle, honey glaze

*Cortijo los aguilares, Ronda / Rosado / Rosé*

**Magret de pato con reducción de vino y tiras de naranja**

Seared duck breast with reduction of sweet wine and fresh oranges

*Schatz Acinipo / Lemberger / Ronda*

**Mini surtido de quesos de cabra de Zahara**

Selection of Zahara cheeses

*Pedro Ximénez / Sweet Malaga wine*

**Torta de chocolate**

Rich chocolate torte

*Licor de limon casero / homemade Limoncello*

**42.00 euros por persona for 6 courses / 42.00 euros per person para 5 platos**

**58.00 euros acompañada de vinos de la zona**

58.00 euros if accompanied by regional wines