PRONESA



+ CARTA - ESP +





ENTRANTES

	1/2 ración	Ración
Anchoas López Costeras de primavera, pan cristal y AOVE.		5
Ostra Gillardeau Nº2 al natural		6,5
Ostra Gillardeau Nº2 aliñada con soja, yuzu y huevas		9
Nuestra gilda de conchas finas con su salpicón		9
Salchichón ibérico de bellota Arturo Sánchez	8	15
Queso curado de oveja Dehesa de los Llanos	8	16
Coppa ibérica Joselito	9	18
Tabla de quesos		22
Jamón ibérico de Bellota Dehesa de los Monteros		25
Ensaladilla de atún y gambas	8	15
Croquetas de gambas al oloroso		15
Terrina de foie, remolacha, almendras y ensalada de moras		20
Brioche de manitas con gambas en tempura		10
Brioche de guiso de "Choco con Papas"		10

IVA incluído Consulte alérgenos con nuestro personal

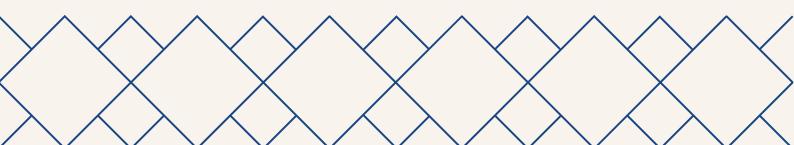




PRIMEROS

Nuestra Interpretación de la Ensalada Malagueña Rodaballo Curado en Sal, Naranja, Cebolletas y Aceitunas	22
Porra Blanca Porra Blanca (la primera referencia histórica de una Porra) Presa Ibérica curada, yema y piparras	14
Ajoblanco de Coco Caballa curada y nísperos	12
La Gamba de Fuengirola En tartar con Papada Ibérica y trufa de verano	20
Canelón de Atún (Gadira) Descargamento de atún, sandía y gazpacho verde	22
Steak Tartar De Solomillo de Ternera con Anguila y Yema Ahumada	22
Salmonete de Barbate Soasado y con Salsa de sus Interiores a la Roteña	24

IVA incluído Servicios de Pan, Mantequillas y Aceite 2,50€ por persona Consulte alérgenos con nuestro personal





SEGUNDOS

Fritas con Vizcaína de oloroso y Coppa Ibérica	22
Corvina Salvaje En Gazpachuelo de Miso y Manzanilla	22
Mollete "Máximo" Rossini De Solomillo de Ternera, chantarelas y foie	24
Lomo de Vaca (Trasacar) 100gr Lomo de Vaca 35 Dias de Maduración	14/100g
Presa Ibérico "Joselito" A la Brasa con Mojo Rojo y Tirabeques	25
Chivo Lechal Malagueño Las Chuletillas a la Brasa en Salsa "Café de París" de Cabra	28

IVA incluído Servicios de Pan, Mantequillas y Aceite 2,50€ por persona Consulte alérgenos con nuestro personal



PRONESA

POSTRES

Milhojas de nata ácida y frutos rojos	6
Tarta de lima	7,5
Torrija de vainilla, melocotón y frambuesa Homenaje a Auguste Escoffier y su melocotón Melva	7
Panna Cotta Chocolate, AOVE y Sal	7
Flan de Oveja	8
Chantilly y Nueces Pecanas Garrapiñadas	
Chocolate especiado	10
Postre Savel Queso azul al moscatel de Alejandría	8

12€ por persona

IVA incluído Consulte alérgenos con nuestro personal

La Caja de Petis



PROVESA

VINOS DULCES

	Copa	Botella
MÁLAGA		
Zumbral Moscatel de Alejandría	4	31
Noctiluca Moscatel de Alejandría	7	34
Ordoñez & Co Victoria NO2 Moscatel de Alejandría	9	37
MR 2022 Moscatel de Alejandría	6	32
MONTILLA MORILES		
1927 Alvear Pedro Ximénez	5	35
Reliquias Toro Albalá Pedro Ximénez	25	
FRANCIA		
Chateau Lafavrie-Peyraguey 2020 3/8 Sauternes/Semillon, Sauvignon Blanc		84
Chateau D'Yquem 2019 3/8 Sauternes/Semillon, Sauvignon Blanc		340

IVA incluído Consulte alérgenos con nuestro personal



PRONESA.

Cada día ofrecemos platos frescos de temporada y según disponibilidad del mercado.

Pregunta por las sugerencias del día en nuestro restaurante.

