



POUR COMMENCER

 **DÉGUSTATION D'HUILES (3 TYPES)** 6,00 €
Dégustation d'huiles d'Andalousie sélectionnées
et primées avec du pain saladilla d'Alfacar

 **JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND 100%.
JOSELITO GRANDE RÉSERVE (120 GR)** 26,00 €
Accompagné de tranches de pain au levain, de la boulangerie
Federico Jiménez, prix : Épi d'or 2019, avec sa tomate assaisonnée
et ses amandes frites
DEMI RATION : 15,00 €

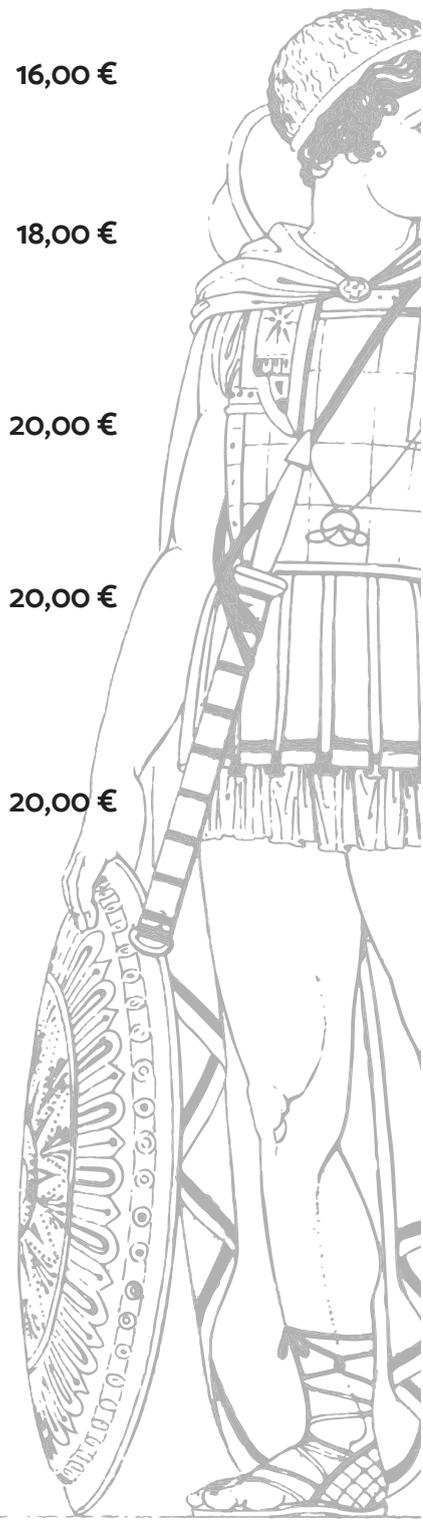
  **FROMAGES DE CHÈVRE GRENADINS
LAURÉATS (50 GR. L'UNITÉ)** 16,00 €
(Pata negra las RRR, Montefrieño y Cueva de la Magaha)
Accompagnés de confitures, de fruits secs et de raisins
DEMI RATION: 10,00 €

  **CANTÁBRICO TROPICAL** 18,00 €
Bocattos (filets) d'anchois de Cantabrie « Sanfilippo »,
accompagnés de tomate kumato, d'avocat et de mangue,
assaisonnés à l'huile aromatisée au basilic avec neige de parmesan

      **BABYBEL DE FOIE MI-CUIT AUX FRUITS ROUGES,
CHOCOLAT BLANC ET FRUIT DE LA PASSION** 20,00 €
Cylindre de foie gras mi-cuit, cuit à basse température par FIRMVM,
fourré au fromage de chèvre et gelée de coing, avec gelée de fruits
rouges, sur crème au chocolat blanc, yaourt grec et fruit de la passion

   **CEVICHE DE LIMA** 20,00 €
Dés de poisson-limon, bar et dorade macérés dans du lait
de tigre (soupe de poisson péruvienne), oignon rouge, fil
de piment et maïs croustillant sur carpaccio de quisquillas
(petites crevettes) de Motril avec son écume

    **HOMARD, BURRATA ET SALMOREJO** 20,00 €
Authentique burrata de lait de buffle italien sur guacamole,
préparée dans un mortier en pierre, homard bouilli, salmorejo
cordobés, mesclun, tomates cerises nixtamalisé et pesto au basilic





LE COIN DE THON ROUGE



TATAKI

Tranches de thon rouge d'Almadraba avec assaisonnement japonais et panées avec mélange de graines de sésames sur crème d'avocat au wasabi, mangue rôtie, salade d'algues wakamé accompagnées de crudités

22,00 €



TARTARE

Mariné au soja et yuzu avec avocat et mangue tropicale, crème douce d'avocat au wasabi et citron vert, accompagné de croûtons d'algues et sa glace

22,00 €



AJO-MANGUE TROPICAL AVEC THON MARINÉ

Traditionnelle "ajoblanco" -soupe froide aux amandes-, émulsion à la mangue tropicale, accompagnée de sashimi de thon rouge mariné au teriyaki et ponzu, glace au lait d'amandes, amandes caramélisées et salade de fleurs comestibles

18,00 €



THON

Longe de thon rouge grillé sur crème de touffe de chou-fleur, chou sauté, pousses d'épinards, croquant aux amandes, réduction de son jus et tuile croquante

25,00 €

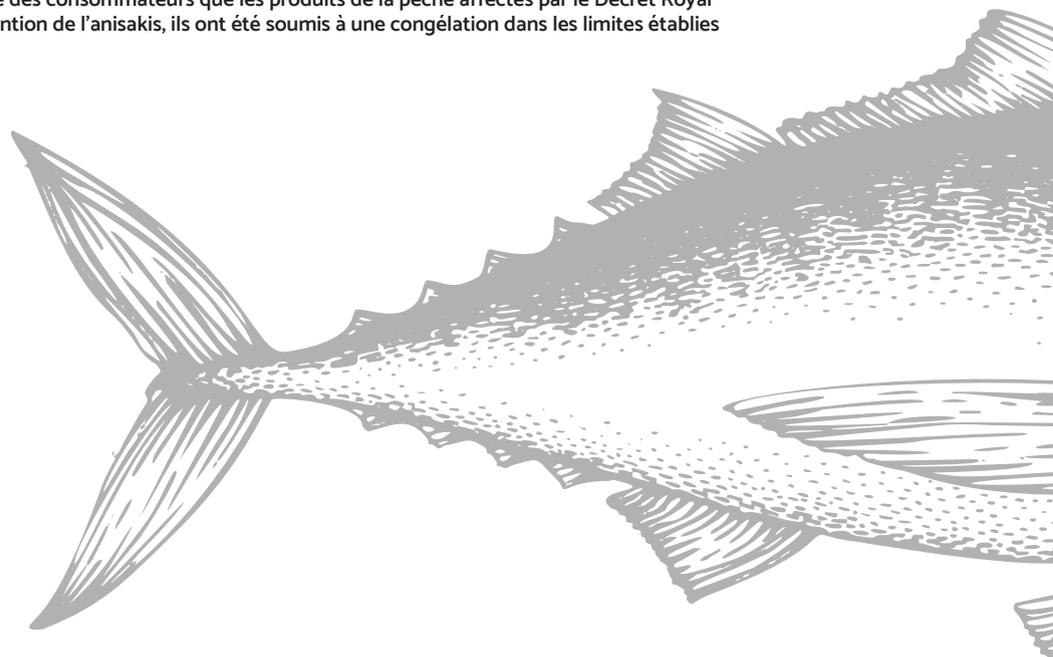


VENTRÈCHE

Ventrèche de thon rouge confite à basse température dans de la graisse de canard, sur une crème de patate douce, avec shiitake, tomates cerises, échalotes confites et asperges vertes

28,00 €

• On met à connaissance des consommateurs que les produits de la pêche affectés par le Décret Royal 1420/2006 sur la prévention de l'anisakis, ils ont été soumis à une congélation dans les limites établies





NOTRE COIN LE PLUS SPÉCIAL



STEAK TARTARE DE CEBON/ BŒUF

25,00 €

Filet de cebón (bœuf castré de 48 mois) haché au couteau, émulsion de jaune d'œuf, moelle, foie, glace à la moutarde, servie avec un pain soufflé FIRMVM et un œuf de caille au plat



TARTARE DE QUISQUILLA-CREVETTES DE MOTRIL

25,00 €

Tartare de Quisquilla marinées dans de l'huile d'olive extra vierge à l'ail, sur mousse d'avocat et oeuf fermier au plat, accompagné de tuile croquante aux crevettes, truffe d'été (optionnel) et briochette



ROULEAU VIETNAMIEN

20,00 €

Farci au canard à la sauce hoisin et de liliacées sautées, Quisquilla de Motril infusées à l'huile d'olive extra vierge parfumée à l'ail, sur poudre de crevettes (Quisquilla) et mangue aigre-douce



CROQUETTES DE GAMBON ÉCARLATE (2 PIÈCES)

22,00 €

Croquettes de gambon écarlate, bisque de fruits de mer, œuf de caille frit, gambon écarlate grillée et liliacées croustillantes



SAINT-JACQUES, CREVETTES GÉANTES ET PIMENT DE PIQUILLO (4 PIÈCES)

22,00 €

Saint-Jacques et crevettes géantes grillées sur fleur de piment de piquillos rôtis, sa crème, fromage Marantona et ses mini-croissants fumés au chêne



TENTACULE DE POULPE GLACÉES

20,00 €

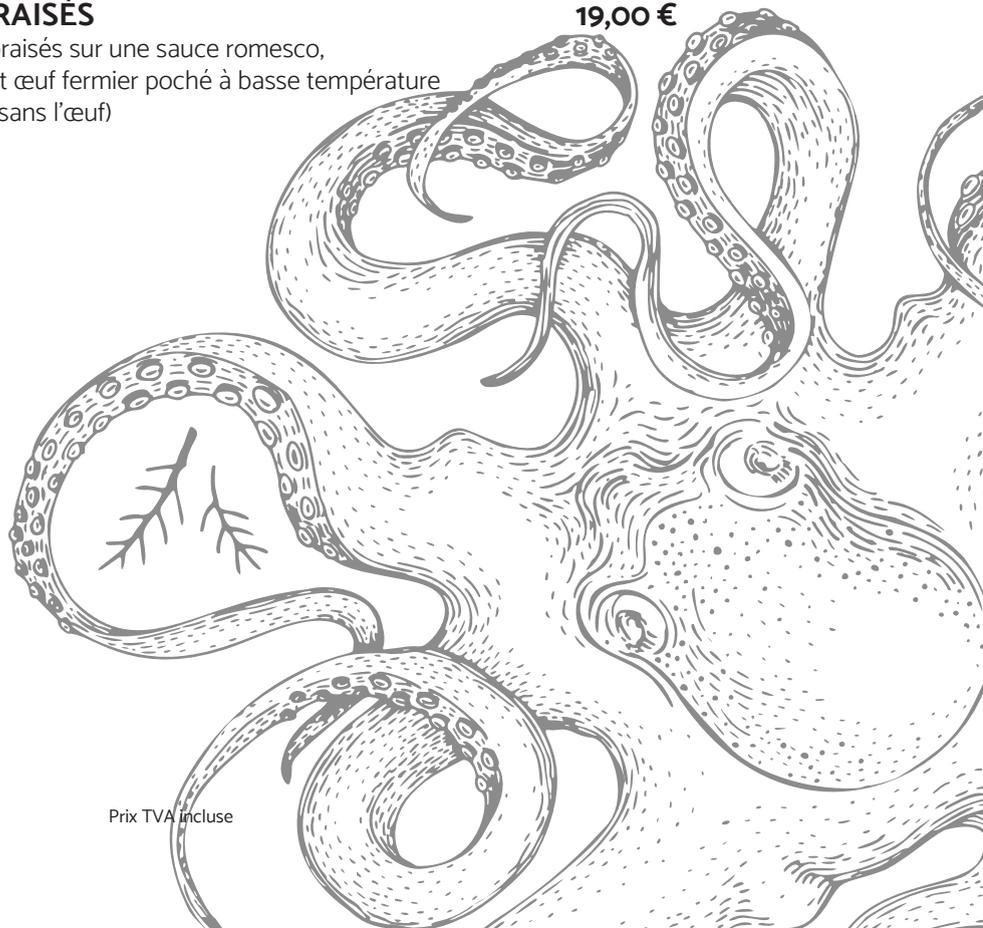
Tentacule de poulpe, cuite et séchée par FIRMVM, glacée au chili chipotle, miel de canne et sauce yakiniku sur crème d'avocat vanillée, oignons français, mini épis de maïs et carottes rissolées, accompagnée d'une fine tarte Inés Rosales



MICRO LÉGUMES BRAISÉS

19,00 €

Micro-légumes du jardin braisés sur une sauce romesco, poudre d'amandes frites et œuf fermier poché à basse température (convient aux végétaliens sans l'œuf)





LE COIN DU RIZ ET DES PÂTES



RIZ MOELLEUX AVEC QUEUE DE TAUREAU, CHAMPIGNONS ET PÂTE DE TRUFFE

Riz Arborio (AOC) avec queue de taureau mijotée, champignons sautés, crème de boletus, mayonnaise au thym et aux pignons, avec tuile de parmesan et truffe noire

20,00 €



RIZ ARBORIO A LA LANGOUSTINE, ASPERGES ET ARTICHAUTS

Riz Arborio (AOC) avec langoustine grillée, artichauts, asperges vertes sautées et sauce américaine aux fruits de mer, aromatisé au combava, curry vert et émulsion d'huile au basilic

22,00 €



RIZ CARNAROLI

Riz Carnaroli (AOC) au potiron, agneau de lait croustillant, émulsion au lait de brebis, pignons, confiture de cheveux d'ange, oignons frits et graines de citrouilles grillées, fumée au sapin

22,00 €



CHEVEUX D'ANGE GRILLÉS AU SAUMON ET CALAMARS

Cheveux d'ange grillés avec calamars de Motril pêchés à la senne, saumon grillé et laqué à la sauce teriyaki et émulsion de fruits de mer

20,00 €

LE COIN VÉGÉTALIEN



Houmous de pois chiches et brocolis aux épices, avec nuggets végétaliens à base de protéines végétales

18,00 €



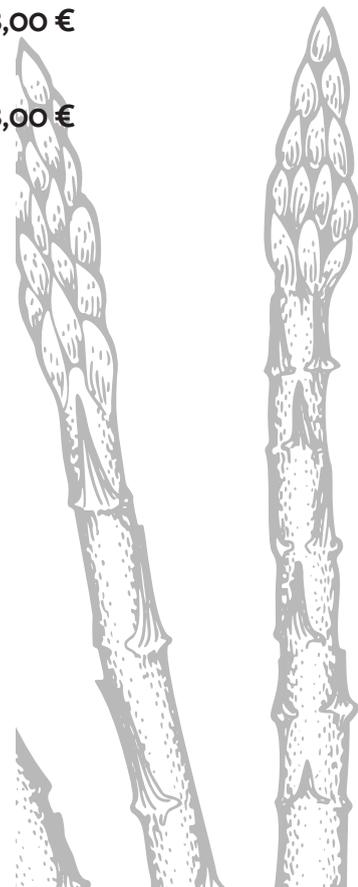
Wok de légumes, nouilles de riz, et seitan sautés au curry vert et sauce soja

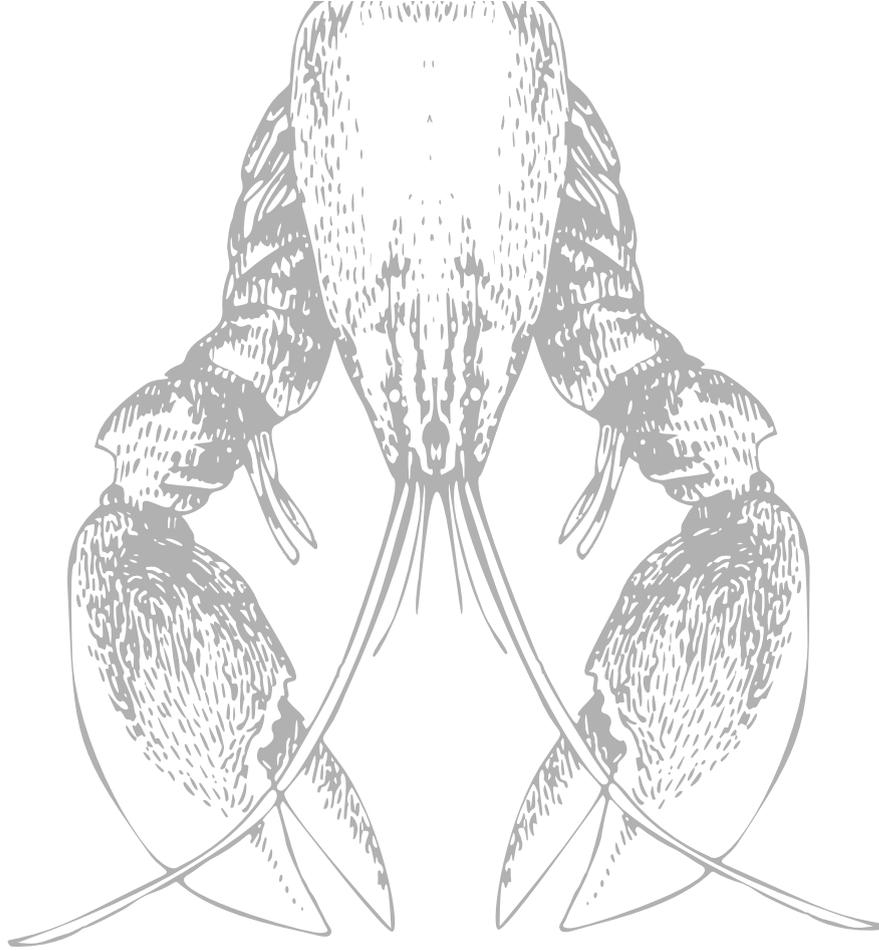
18,00 €



Pâtes Casareccia avec bolognaise végétalienne, champignons et fromage vegan

18,00 €





LE COIN DES PÊCHEURS



POISSON DU JOUR (demandez au serveur)

22,00 €

Notre poisson frais de la criée du port de Motril, sur crèmeux de pommes de terre et légumes de saison sautés à la sauce d'huîtres



HOMARD FAÇON SINGAPOUR

27,00 €

Homard dans son jus, nouilles de riz, avocat grillé, crevette rouge et Saint-Jacques, aromatisé à la citronnelle, citron combava et curry vert, cuit en papillote transparente (carta fata)



MAIGRE SAUCE TERIYAKI

24,00 €

Filet de maigre grillé et laqué à la sauce teriyaki, sur crème d'anguille fumée, pousses d'épinards, légumes sautés à la sauce d'huîtres, huile d'olive aromatisée au plancton et câpres frits



CALAMAR

24,00 €

Calamar entier trempé dans des algues Codium, sur lit de riz venere sauté, avec asperges vertes, crème de parmesan et velouté d'encre

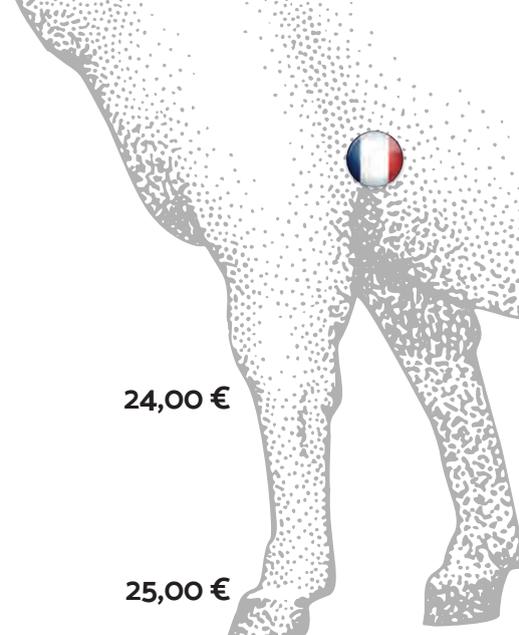


MERLU DE LIGNE

23,00 €

Dos de merlu à la vapeur avec "peau" de palourde de Carril, sur velouté de petit pois, duo d'asperges vertes sautées, jus de jambon ibérique Joselito et son croquant

LE COIN DES CARNIVORES

- 
- | | |
|--|---------|
|  SECRETO DE PORC IBÉRIQUE ROULÉ
Secreto de porc Ibérique, farci au jambon ibérique, fromage Manchego et moutarde de Dijon, roulé et cuit à basse température, sur crème de Comté, champignons sautés, échalotes confites et réduction de son jus | 24,00 € |
|  AGNEAU DE LAIT
Pavé d'épaule d'agneau de lait, cuit à basse température, roulé dans du lard ibérique et laqué de son jus, sur lit de taboulé frais aux dattes, accompagné d'asperges vertes, carottes et épis de maïs rissolés. Plat finit en salle par le serveur, avec miel en rayon (si disponible, sinon une sélection de miels espagnols) | 25,00 € |
|  SUPRÊME DE POULARDE FERMIÈRE
Suprême de poularde fermière en deux cuissons, farcie aux épinards, mozzarella et tomates séchées, sur crème de tomates rôties, basilic et réduction de son jus | 24,00 € |
|  FILET MIGNON DE PORC IBÉRIQUE
Pavé de filet mignon de porc ibérique, en deux cuissons, sur carbonara de champignons truffés, échalotes confites et confiture de jambon avec fumée de baril de Jack Daniel's | 24,00 € |

LE COIN AU GRIL

FIRMVM vous propose une sélection des meilleures viandes du marché

- | | |
|---|---------|
|  FAUX FILET DE CEBÓN/BOEUF (200 gr) | 27,00 € |
|  T-BONE DE BOEUF DE GALICE (800 gr) | 37,00 € |
|  LEVURE DE PORC IBÉRIQUE JOSELITO | 25,00 € |
|  ENTRECÔTE D'ANGUS DU NEBRASK (220 gr) | 30,00 € |
|  CÔTE DE BOEUF PREMIUM IRUKI (800 gr) | 37,00 € |
|  SUGGESTION DE LA SEMAINE (demandez au serveur) | |

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes pont-neuf, poivrons de Padrón (piminis), oignons verts grillés et poivrons piquillos rôtis

***PAIN** (BOULANGERIE FEDERICO JIMÉNEZ, PRIX MIGA DE ORO), **huile d'olive extra vierge, beurre et amuse-bouche : 1.50 € (par personne)**

MENU DU MOMENT

Le midi du lundi au vendredi)



PRIX: 30,00 €

AMUSE-BOUCHE DU JOUR

CROQUETTE MOELLEUSE DE JAMBON IBÉRIQUE

GUACAMOLE, MOZZARELLA ET SALMOREJO

POISSON FRAIS DE LA CRIÉE DU PORT DE MOTRIL OU RIZ DU JOUR

SORBET AUX AGRUMES

SUPRÊME DE POULARDE FERMIÈRE A
LA SAUCE YAKINIKU, EN DEUX CUISSONS, SUR WOK
DE LÉGUMES ET NOUILLES DE RIZ

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

- Le menu sera servi par des tables complètes
- Service de pain inclus

MENU SABOREA



PRIX: 55,00 €

***accord mets et vins: 75,00 €**

***accord mets et vins premium: 85,00 €**

PETITS FOURS SALÉS

MOJITO

NOTRE OMELETTE AUX CREVETTES ET ÉMULSION DE PLANCTON MARIN

BRIOCHE CUITE À LA VAPEUR FARCIE AU BEURRE D'ANCHOIS ET POITRINE IBÉRIQUE

PAIN SOUFFLÉ FARCIE AU FROMAGE MARANTONA TRUFFÉ ET SON MIEL

AJO-MANGUE TROPICAL AVEC THON MARINÉ

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉE, PIMENT DE PIQUILLO ET BRIOCHETTE

CROQUETTE DE GAMBON ÉCARLATE

MAIGRE SAUCE TERIYAKI

SORBET AUX AGRUMES

FILET MIGNON DE PORC IBÉRIQUE JOSELITO SUR CARBONARA FIRMVM

FROMAGE

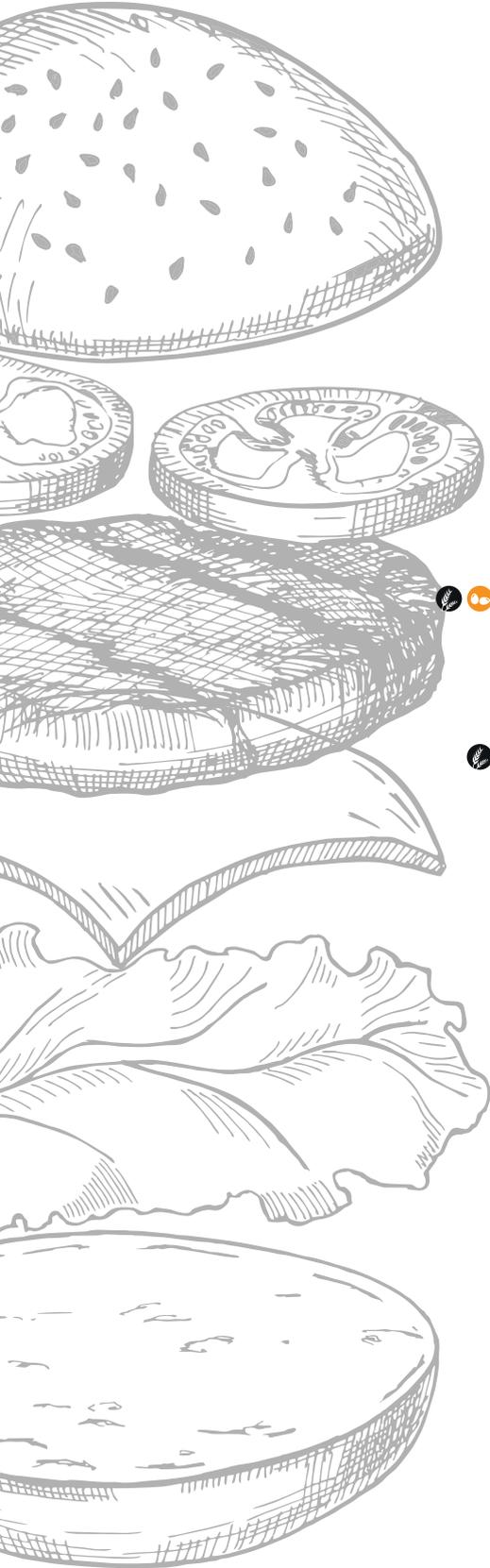
"F" DE FIRMVM

• Le menu sera servi par des tables complètes



DOUX CAPRICES

-  **COCO TROPICAL** 8,00 €
Sphère de mousse à la noix de coco, nappée de chocolat au lait, trempée dans de la pâte à Kadaïf, fourrée de gelée Malibu, et déposée sur un pailleté feuilletine, accompagnée de sa glace
-  **“F” DE FIRMVM** 8,00 €
Mille-Feuille de pâte brisée, garni de crème pâtissière, coulis et chantilly, avec fruits rouges frais, macarons, cornets feuilletés, accompagné d'une glace saveur barbe à papa et d'un sorbet à la violette
-  **CHEESECAKE ULTRA CRÉMEUX** 8,00 €
-  **CHEESECAKE ULTRA CRÉMEUX SPÉCIAL - A LA TRUFFE NOIRE** 10,00 €
Cylindre fourré d'un mélange de fromages crémeux choisis par le Chef, cuit au four, servi sur palets breton, gel de raisin, fruits rouges frais et glace sablé breton
-  **MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT** 8,00 €
Fine feuille de chocolat crousti-craquant, mousse au chocolat, ganache de chocolat au lait, sur gâteau au chocolat fondant, crumble, ganache montée de chocolat blanc, fruit de la passion et sa glace
-  **TARTE AU CITRON ULTRA FRAIS** 8,00 €
Tarte au citron meringuée garnie de crème pâtissière au citron, Lemon Curd, sur fond de pâte brisée et accompagnée de barbe à papa au goût épicé, maïs croustillant, fleurs comestibles et son sorbet maison
-  **ALMUÑÉCAR EN UN DESSERT** 8,00 €
Dôme croquant de chocolat blanc à la mousse de cherimoya de Río Verde, coeur mangue tropical parfumé au rhum Mondero, posé sur une base de cazuela mohina (gâteau aux amandes traditionnel de Almuñecar) et coulis de mangue, accompagnés d'une glace cherimoya et sphérisation de miel de canne
- ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS** 6,00 €



MENU ENFANT 15,00 €

Avec boisson et boule de glace

 **Fish & chips**

 **Escalope milanaise**
de poulet avec pommes de terre bio

 **Spaghettis / macaronis**
à la carbonara / à la bolognaise



CES ICNES VOUS INDIQUENT LES ALIMENTS ALLERGÈNES CONTENUS DANS CHAQUE PLAT



GLUTEN



CRUSTACÉS



DES ŒUFS



POISSON



CACAHUÈTES



SOJA



LAITIER



DES NOISETTES



CÉLERI



MOUTARDE



CÉRÉALES DE SÉSAME



**SULFITES AU
DIOXYDE DE SOUFRE**



**MOLLUSQUES
MARINS**



**GRAINES
DE LUPIN**