



EL GRAN GATSBY
PUERTO BANÚS

Menú Degustación

Aperitivos

Crujiente de pipas y semillas
Mini calabacín en tempura y alioli de kimchi
Coca de foie con manzana caramelizada y contrastes

Entrante

Tomate rama en escabeche con queso
de la Sierra de Ronda y pesto

Pasta

Ravioli casero de verduras estofadas,
vieiras y langostinos con crema de puerros

Pescado

Sabor a mar... algas, pescado salvaje y sopa de miso

Carne

Lomo bajo de ternera con salsa de Oporto y puré de apio nabo

Postre


Ginlemon

Mignardises
Agua mineral
Cafés e infusiones

Precio por persona: 58€ (IVA no incluido)

Teléfono de Reservas: 951 77 87 97

Edificio del Mar, Muelle de Honor, Marbella, Málaga



“¡Frente a los yates de Puerto Banús! Posee unas instalaciones muy luminosas, de estética actual y dominadas por los tonos blancos. Cocina tradicional-mediterránea actualizada.” [Guía Michelin 2017](#)

*In front of the Yachts of Puerto Banus!
It possess very luminous installations
dominated by white tones . Update
Traditional Mediterranean cuisine.
[Michelin Guide 2017](#)*



EL GRAN GATSBY
PUERTO BANÚS

Menú Degustación

Appetizers

Mixed-seed crispbread crackers
Baby zucchini tempura with a kimchi sauce
Foie Gras Coca (flatbread) with caramelized apple and
contrasting flavours and textures

Starter

TPickled vine-ripened tomatoes with Sierra de Ronda cheese and pesto.

Pasta

Homemade ravioli of stewed vegetables,
scallops and shrimps with a creamy leek sauce.

Fish

Flavours of the sea. ...seaweed, wild fish and miso soup

Meat

Entrecote Steak with Oporto sauce and celeriac purée

Dessert

Ginlemon

Mignardises
Mineral Water
Coffee, tea and infusions

Price per person: 58€ (excluding VAT)

To reserve call: 951 77 87 97

Edificio del Mar, Muelle de Honor, Marbella, Málaga

