

MENÚ MARIDADO

The **MACALLAN**

Jerez & Escocia

FIRST COURSES

**BRIOCHE FRITO DE LANGOSTINOS, MAHONESA DE KIMCHI,
MAÍZ CRUJIENTE Y VELO DE FLOR**

Fried prawn brioche, kimchi mayonnaise, crispy corn and velo de flor

**TARTAR DE LANGOSTINOS DE SANLÚCAR,
AJO BLANCO DE MANZANA, VELO DE FLOR**

Sanlúcar prawns tartare, apple ajo blanco, velo de flor

**OSTRA "LES HUÎTRES DE NATHALIE & SÉBASTIEN"
BLOODY SHERRY FINO EN RAMA**

Oyster, "Les huîtres de Natalie & Sebastien", bloody Fino Sherry en rama

Cóctel The Macallan 12 Sherry Oak, pepino, albahaca y chile

MAIN COURSES

CONSOMÉ CARABINERO

Scarlet prawn consommé

Manzanilla Deliciosa, Bod. Valdespino

FISH & CHIPS

Amontillado Tío Diego, Bod. Valdespino

**MOLLEJAS DE TERNERA AHUMADA EN DUELAS DE MACALLAN,
GLASEADO DE OROSO, APIO NABO**

Smoked veal sweetbreads in Macallan staves, Oloroso Sherry glaze, celeriac

Oloroso VOS Don Gonzalo, Bod. Valdespino

CORDERO ASADO, ADOBO DE CHILE PASILLA, PEPINO ENCURTIDO

Roasted lamb, pasilla chile adobo, picked cucumber

Cóctel The Macallan 15, melón y madera

**MILHOJAS DE CHURROS CON CHOCOLATE
AL AMONTILLADO Y MASCARPONE**

Churro Mille-feuille with Chocolate infused with Amontillado Sherry
and Mascarpone Cream

Trilogía 12, 15, 18

160€ / persona

Menú a mesa completa

**Para mejorar su experiencia este menú no podrá solicitarse a partir de las 15h y de las 22h.*

**To improve your experience, this menu cannot be requested after 3 p.m. and 10 p.m.*

*Jerez no tiene fronteras.
La mejor prueba de ello es la relación
entre La Carboná y Macallan.*

JEREZ

La unión Jerez - Macallan es la base de la historia de este menú.
Su *envejecimiento en botas de Oloroso* es el gran matiz de su excelencia.
Macallan sin Jerez, no sería Macallan.

GALICIA

Tierra que ve crecer los árboles que con el paso de los años y una exhaustiva selección, se convierten en las *preciadas botas* que atesorarán los primeros jereces y posteriormente este whiskey.

MARISCO

Producto *imprescindible en la gastronomía escocesa*
y el cual encontramos con una calidad sublime en nuestra costa.

MADERA

Este producto de la madre naturaleza, es el *nexo de unión* imprescindible entre Jerez y sus vinos y el Whiskey Macallan. Además en esta ocasión presentamos nuestro plato de molleja que viene *ahumado en las propias duelas de Macallan*. Notas de madera para todos los sentidos.

GASTRONOMÍA

Trasladamos un clásico de la gastronomía escocesa a nuestra cocina con Jerez, de la mano de los *clásicos fish and chips*, con el toque personal del *Chef del Sherry*.

PRADOS

Es imposible cerrar los ojos e imaginarse el paisaje escocés sin sus *verdes e infinitos prados*, por los que pastan gran variedad de animales. En este plato el nexo de unión para esta bella historia contada a través de la gastronomía será la *vaca*.

TRADICIÓN

El colofón final a este menú lleno de historia, no podía ser de otra forma que acercándonos a lo más tradicional en tierras escocesas:
el chocolate y *Macallan on the Rocks*.

Conocer la verdadera historia del *trabajo* y la *pasión* que hay detrás de estos whiskeys es necesario para saber la *joya* que tenemos en nuestras manos.
Macallan sin Jerez no sería Macallan y porqué no decirlo, gracias a ellos también seguimos llegando a muchos rincones del resto del mundo.

