



MED

Mediterranean Cuisine

*Siente, admira
y respira el Mediterráneo,
ahora también puedes saborearlo.*

*Feel, behold
and breath the Mediterranean,
and now taste it too.*

*Bienvenido a nuestros jardines MED,
un trocito del Mediterráneo creado para ti.*

*Welcome to MED gardens, a piece of the
Mediterranean created just for you.*

*Estás rodeado de plantas autóctonas de nuestra
tierra, sonidos de las fuentes que llenan el alma
y aromas silvestres que envuelven este escenario.*

*Delight yourself with the local plants, soul-filling
sounds from the fountains and the wild scents which
surround this unique scenario.*

*Solo queda por activar el paladar y degustar los
sabores típicos de nuestras cosechas.*

*Get ready to explore de original flavors of
the products from our harvests.*

Comienza ahora...

Let's start...

ENTRANTES STARTERS

Burrata de Puglia con caponata de verduras de temporada y pesto de frutos secos
Burrata from Puglia with seasonal vegetable caponata and dried fruit pesto


| 18€ 

Tabla de quesos con compota de higos y nueces pecanas

Cheese board with fig and pecan nut compote

| 18€ 

Ostras Guillaudeau
Guillaudeau oysters

| 5€/Ud 

Jamón cortado a cuchillo 100% raza ibérica con tostas de pan cristal y tomate rallado
Knife-cut 100% Iberian ham with crystal bread toast and grated tomato

| 32€ 

Ensalada mechouia con huevo de codorniz y sardina ahumada

Mechouia salad with quail egg and smoked sardines

| 14.5€ 

Ensalada griega de tomatitos y queso feta
Greek salad with tomatoes and feta cheese

| 14€ 

Bissara marroquí de guisantes y aceite de especias morunas

Moroccan besarra with peas and Moorish spice oil




| 10€ 

Tabla de aperitivos mediterráneos (khiar bi laban, falafel de garbanzos con salsa de sésamo tostado, foccacia provenzal con paté de aceituna y queso ricotta)

Table of Mediterranean appetizers (khiar bi laban, chickpea falafel with toasted sesame sauce, provençal foccacia with olive pate and ricotta cheese)

| 18€  

Surtido de croquetas con emulsión de plancton
Assortment of croquettes with plankton emulsion

| 16€ 

Kofta de cordero con salsa de yogur y menta

Lamb Kofta with yogurt and mint sauce


| 15€ 

Risotto de setas de temporada con crujiente de parmesano y aceite de hierbas
Seasonal mushroom risotto with crispy parmesan and herb oil

| 18€ 

Risotto marinero con carpaccio de ostras y algas

Seafood risotto with oyster and seaweed carpaccio

| 20€ 

Gnoquis de patata ,salsa trufada, guanciale crujiente y polvo de pistachos
Potato gnoquis, truffled sauce, crunchy guanciale and pistachio powder

| 18€ 



PLATO VEGETARIANO / OPCIÓN VEGETARIANA
VEGETARIAN DISH / WITH VEGETARIAN OPTION



NO INCLUIDO EN LA MEDIA PENSIÓN
NOT INCLUDED IN HALF BOARD

PRINCIPALES MAIN COURSES

Chipirones asados con gremolata de perejil, puerros baby y patata

Grilled baby squid with parsley gremolata, baby leeks and potato

| 24€

Lomo de lubina al horno, verduritas de temporada, salsa de mantequilla y cítricos mediterráneos

Baked sea bass fillet, seasonal vegetables and Mediterranean citrus and butter sauce

| 28€ 

Merluza de anzuelo, caldo meloso de ibéricos y encurtidos

Hook-caught hake, melty Iberian broth, and pickles

| 26€ 


Pescado de la lonja malagueña con salteado de batata y setas de temporada

Fish from the Malaga market with sautéed sweet potato and seasonal mushrooms

| 24€

Moussaka de berenjena y salteado de soja texturizada con bechamel de hierbabuena

Eggplant moussaka and sautéed textured soybeans with mint bechamel sauce

| 20€ 

Meloso de cerdo ibérico estofado al vino de Málaga, puré especial de patata y verduras salteadas al wok

Mellow Iberian pork stewed with Malaga wine, special potato puree and wok sautéed vegetables

| 22€

Djaja mahamara de pollo de corral, almendra y uvas

Djaja mahamara with free-range chicken, almonds and grapes

| 21€

Lagarto ibérico asado con bulgur salteado de pimientos confitados y pasas

Roasted Iberian lizard with bulgur sautéed with candied peppers and raisins

| 26€

Solomillo de vacuno al aroma de parrilla, batata en texturas y jugo reducido

Beef tenderloin with grilled aroma, sweet potato in textures and reduced juices

| 36€ 



PLATO VEGETARIANO / OPCIÓN VEGETARIANA
VEGETARIAN DISH / WITH VEGETARIAN OPTION



NO INCLUIDO EN LA MEDIA PENSIÓN
NOT INCLUDED IN HALF BOARD

POSTRES *DESSERTS*

Tarta de queso fundente con frambuesa en texturas

Melting cheesecake with raspberry in textures

| 9.5 € 

Sablé de higos caramelizados con crema helada de miel y piñones

Caramelized fig sablé with honey and pine nut ice cream

| 9 €

Tartar de frutas de temporada, semillas de amapola y su sorbete

Seasonal fruit tartare, poppy seeds, and its sorbet

| 9€

Crema de yogur griego , mango, fruta de la pasión y granizado de hierbas ibizencas

Greek yogurt cream, mango, passion fruit and ibizan herb granita

| 9€

Coulant de chocolate con sorbete de mandarina y crujiente de plátano

Chocolat coulant with mandarin sorbet and banana crisp

| 9€

Torrija de pan brioche, con crema de almendras y helado de canela

Brioche bread French toast with almond cream and cinnamon ice cream

| 9.5€ 

Café gourmand

| 6.5€



PLATO VEGETARIANO / OPCIÓN VEGETARIANA
VEGETARIAN DISH / WITH VEGETARIAN OPTION



NO INCLUIDO EN LA MEDIA PENSIÓN
NOT INCLUDED IN HALF BOARD