



## ***Siglo y medio guisando culturas***

Corteza de bacalao con kimchi & Tsukemono

Porra *crúa* & Saba nambanzuque

Burmuelo de calabaza y morcilla & Ebi gyoza

Sopa de albondiguillas y pak choi & Asari somen

Parpucha de ajetes, puerros y miel de caña & Tempura de verduras

Cazuela de habas frescas y alcachofas & Furofuki daikon

Moruna & Hirame nitsuke

Salmorejo de Retinta & Tori karaage

Manitas rellenas de verdura & Chasyu shitake

Almojábana de cítricos & Daifuku



## ***Bodega & Sake***

Vermú Ventura 27. Bodegas Dimobe. Málaga

La Raspa, 2016 (Moscatel y Doradilla) Bodega Viñedos Verticales. D.O. Sierras de Málaga

Vides Bravas, 2006 (Tempranillo y Syrah, vino natural). Montilla

Pajarete (Moscatel y Pedro Ximénez) Bodegas Dimobe. D.O. Málaga

&

Black Dot Honjozo. Sekiya (Aichi)

Tokusen Honjozo Miyamanishiki. Masumi (Nagano)

Silver Juanmai Ginjo Mineharuka. Sekiya (Aichi)

Dreamy Clouds Tokubetsu Junmai Nigori Gohyakumangoku. Rihaku (Shimane)

22 de febrero

**Arte de Cocina**

C/ Calzada, 27 - Antequera

[952 840 014]

(65,00 €, iva incluido)

23 de febrero

**Ta-Kumi**

C/ Mundo Nuevo, 4 - Málaga

[952 060 079]