



MED

Mediterranean cuisine

HIGUERÓN
HOTEL
CURIO COLLECTION BY HILTON

[ESP]

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

*Bienvenido a nuestro restaurante MED y sus jardines,
un trocito del Mediterráneo creado para ti.*

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

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

Comienza ahora...

[EN]

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

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

*You are surrounded by white walls, esparto grass
curtains, plants native to our land, the sounds of
fountains that fill the soul and wild aromas that
envelop this setting.*

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

Let's start...

Entrantes STARTERS

Burrata de Puglia con caponata de verduras de temporada y pesto de frutos secos <i>Burrata from Puglia with seasonal vegetable caponata and dried fruit pesto</i>	18€	
Plato de jamón cortado a cuchillo 100% ibérico, pan cristal y tomate rallado <i>Plate of hand-sliced 100% Iberian ham, cristal bread, and grated tomato</i>	32€	
Tabla de quesos nacionales con compota de higos y regañás Cremoso de cabra (Olavidia), azul de vaca (Savel) y curado de oveja (Idiazábal) <i>Cheese board with fig and pecan nut compote Goat cream cheese (Olavidia), cow blue cheese (Savel), cured sheep cheese (Idiazábal)</i>	24€	
Tabla de aperitivos mediterráneos (Khiar bi laban, falafel de garbanzos con salsa de sésamo tostado, hummus de remolacha, foccacia provenzal con paté de aceituna y queso ricotta) <i>Mediterranean appetizer platter (Khiar bi laban, chickpea falafel with toasted sesame sauce, beetroot hummus, Provençal focaccia with olive pâté and ricotta cheese)</i>	18€	
Ensalada griega de tomatitos y queso feta <i>Greek salad with tomatoes and feta cheese</i>	14€	
Ensalada caprese con cherrys confitados, straciatella con vinagreta de hierbas y espuma de tomate con AOVE <i>Caprese salad with candied cherry tomatoes, straciatella with herb vinaigrette and tomato foam with extra virgin olive oil</i>	16€	
Crema de guisantes con láminas de guanciale, láminas de portobello y salsa de yema curada <i>Pea cream soup with slices of guanciale, portobello mushrooms, and cured egg yolk sauce</i>	16€	
Surtido de croquetas con emulsión de hierbabuena <i>Assortment of croquettes with plankton emulsion</i>	16€	
Steak tartar con emulsión de mostaza sobre tuétano asado y patatas chips <i>Steak tartare with mustard emulsion on roasted bone marrow and chips</i>	32€	
Kofta de cordero con salsa de yogur y menta <i>Lamb Kofta with yogurt and mint sauce</i>	16€	
Láminas de atún rojo con escabeche de cebolla caramelizada y láminas de piparra encurtida <i>Sliced bluefin tuna with pickled caramelized onion escabeche and sliced pickled piparra peppers</i>	26€	
Risotto de hongos con ganache de foie <i>Mushroom risotto with foie gras ganache</i>	18€	
Gnocchis de patata, salsa trufada, guanciale crujiente y polvo de pistachos <i>Potato gnocchis, truffled sauce, crunchy guanciale and pistachio powder</i>	18€	
Boquerones de Málaga marinados en vinagre con emulsión de pimientos y pipirrana <i>Marinated Málaga anchovies in vinegar with pepper emulsion and pipirrana salad</i>	15€	



Principales MAIN COURSES

Chipirones asados con gremolata de perejil, puerros baby y patatitas
Grilled baby squid with parsley gremolata, baby leeks and potatoes 24€

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€

Merluza de pincho en salsa verde al curry con salteado de pack choy y tirabeques
Hooked hake in green curry sauce with sautéed pak choy and snow peas 28€

Arroz seco a la llauna con gamba roja de Denia
Dry "arroz a la llauna" with red prawns from Dénia 30€

Meloso de cerdo ibérico con reducción de su jugo y vino de Málaga, cremoso de patata y verduritas baby
Iberian pork stew with a reduction of its own juices and Málaga wine, creamy potato purée, and baby vegetables 22€

Pollo cocinado a la moruna con frutos secos y cous-cous especiado
Moroccan-style chicken with dried fruits and spiced couscous 22€

Berenjenas a la parmesana con salsa de tomate aromatizada con albahaca
Roasted Iberian pork with bulgur sautéed with candied peppers and raisins 18€



Solomillo de ternera con risotto de coliflor al queso payoyo, praliné de avellanas y bordalesa
Beef tenderloin with cauliflower risotto in Payoyo cheese, hazelnut praline, and Bordeaux sauce 36€

Chuletitas de cordero con salteado de frutos secos y patatitas con mantequilla y brandy
Lamb chops with a sauté of dried fruits and small potatoes with butter and brandy 28€



Postres

DESSERTS

Arroz con leche cremoso con costra de caramelo <i>Creamy rice pudding with a caramelized crust</i>	10€
Sablé de higos caramelizados con crema helada de miel y piñones <i>Caramelized fig sablé with honey and pine nut ice cream</i>	9€
Tartaleta con bizcocho de cacao, mousse de chocolate y caramelo salado <i>Chocolate mousse tart with cocoa sponge and salted caramel</i>	10€
Crema de yogur griego, mango, fruta de la pasión y granizado de hierbas ibicencas <i>Greek yogurt cream, mango, passion fruit and ibizan herb granita</i>	9€
Coulant de chocolate con sorbete de mandarina y crujiente de plátano <i>Chocolat coulant with mandarin sorbet and banana crisp</i>	9€
Nuestra lemon pie con merengue quemadito y sorbete de yuzu <i>Our lemon pie with toasted meringue and yuzu sorbet</i>	9.5€
Cuenco de frutas de temporada con espuma de coco <i>Bowl of seasonal fruits with coconut foam</i>	9€



Bebidas frías COLD DRINKS

Agua mineral 0,5 lt <i>Mineral water 0,5 lt.</i>	4.5€
---	------

Agua mineral 1 lt <i>Mineral water 1 lt.</i>	6€
---	----

Agua mineral con gas 0'5 lt <i>Sparkling mineral water 0'5 lt</i>	5€
--	----

Refrescos <i>Soft drinks</i>	5€
---------------------------------	----

Redbull	6€
---------	----

Tinto de verano copa <i>Tinto de verano glass</i>	6€
--	----

Zumos <i>Juices</i>	5€
------------------------	----

Zumo de naranja natural <i>Natural orange juice</i>	6.5€
--	------

Batidos de sabores <i>Natural orange juice</i>	9€
---	----

Frapuchino <i>Frapuchino</i>	9€
---------------------------------	----

Cervezas BEERS

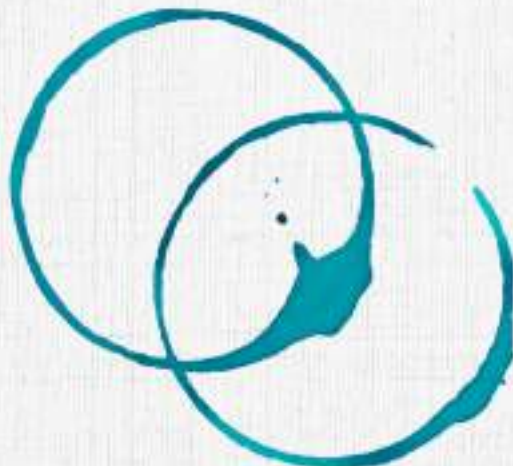
BARRIL / BARREL

San Miguel	
Caña	5.5€
Pinta	7.5€

BOTELLA / BOTTLE

Alhambra 1925, Heineken, Corona	7€
--	----

San Miguel, San Miguel 0,0, Mahou	6.5€
--	------



Café COFFEE

Café expresso, doble, americano <i>Espresso, double espresso, American</i>	3.5€
---	------

Cortado, café con leche <i>Cortado, coffee with milk</i>	4€
---	----

Capuccino <i>Capuccino</i>	4€
-------------------------------	----

Infusiones <i>Infusions</i>	4€
--------------------------------	----

**Comparte tu experiencia *Mediterránea*
mencionándonos en redes sociales**

*Share your Mediterranean experience
by mentioning us on social networks*

 @higueron_hotelresort

 Higuerón Resort

The background is a solid teal color. On the left side, there is a stylized illustration of an orange branch with several round oranges and some leaves. The illustration is in a darker shade of teal, creating a subtle contrast with the background.

*Feel, behold
and breath the Mediterranean*