

SKINA

Noviembre 2026

SKINA

Nuestra cocina se basa en evolución,
respeto y aprendizaje constante que se afina con los años.

No es cambiar por cambiar, sino avanzar con memoria.
Una cocina que refleja el camino recorrido y la madurez del equipo.

El territorio y la temporada guían cada decisión,
permitiendo que la experiencia marque el camino sin perder la esencia.

Los sabores se construyen en capas, se enlazan y dialogan.
Cada elaboración forma parte de un recorrido vivo,
y una identidad que evoluciona con precisión, equilibrio y sensibilidad.

Bienvenidos Skina

“*EVOLUCIÓN*”

No es cambiar por cambiar, sino avanzar con memoria…

SNACKS

TOMATE, gazpacho de piparra y mango

GAMBA BLANCA, caldo Thai y tamarindo

CALAMAR, su tinta y coliflor

CIGALA DE MARBELLA, manteca colorá y gazpachuelo malagueño

CORVINA gallega, beurre blanc de azafrán y calabacín

Solomillo VACA RETINTA, remolacha y bosque

HIERBA LUISA, piña y moscatel

CHOCOLATE, pomelo & plátano

Petit fours

———

MENÚ 349 € p.p. (IVA incl.)

MENÚ & MARIDAJE 499 € p.p. (IVA incl.)

“GRAND CRU”

Una selección precisa donde cocina y vino dialogan en su máxima expresión…

SNACKS

TOMATE, gazpacho de piparra y mango

< CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT - BELLE ÉPOQUE 2018 >

CIGALA DE MARBELLA, manteca colorá y

gazpachuelo malagueño

< EGON MÜLLER - SCHARZHOF 2022 >

CORVINA gallega, beurre blanc de azafrán y calabacín

< CÍA. VINOS TRICÓ - “NICOLÁS” ALBARIÑO 2022 >

Solomillo VACA RETINTA, remolacha y bosque

< VEGA SICILIA - VALBUENA 5º 2021 >

CHOCOLATE, pomelo y plátano

< DON P.X. PEDRO XIMENEZ 1994 >

Petit fours

———

599 € p.p. (IVA incl.)

“*CELEBRACIÓN*”

Una experiencia concebida para celebrar el tiempo, el camino y el momento…

SNACKS

TOMATE, gazpacho de piparra y mango

< *BOLLINGER LA GRANDE ANNE 2014* >

GAMBA ROJA, caldo Thai y tamarindo

< *DIDIER DAGUENEAU - XXI 2021* >

CALAMAR, su tinta y coliflor

< *DOM. VINCENT DAUVISSAT - CHABLIS 2019* >

CIGALA DE MARBELLA, manteca colorá y

gazpachuelo malagueño

< *EGON MÜLLER - SCHARZHOFBERGER KABINNET 2016* >

CORVINA gallega, beurre blanc de azafrán y calabacín

< *LAMY CAILLAT SAINT AUBIN EN L’AUBEPIN 2020* >

Solomillo VACA RETINTA, remolacha y bosque

< *DOMINIO DE PINGUS - PINGUS 2012* >

HIERBA LUISA, piña y moscatel

CHOCOLATE, pomelo & plátano

< *CHÂTEAU D’YQUEM 2006* >

Petit fours

___

1490 € p.p. (IVA incl.)