



BLOSSOM



MENU

Tartar de atún rojo, tomate confit, brioche tostado

Red tuna tartar, tomato confit, toasted brioche

16

Gazpacho de cerezas, higos, burrata y boquerones

Cherry gazpacho, fig, burrata, boquerones

15

Setas asadas, crema de tomillo, tapioca

Roasted mushrooms, thyme cream, tapioca

15

Ceviche con la pesca del día, leche de tigre de pimiento amarillo

Catch of the day ceviche, yellow pepper leche de tigre

14

Aguacate asado, salmón curado, crema de limones y wasabi

Grilled avocado, cured salmon, fermented lemons cream

14

Foie gras, trufa de temporada, crema de apionabo, cebollas, praliné de ajo

Foie gras, seasonable truffle, celeriac cream, onion, garlic praline

16

Lomo bajo, emulsión de manteca tostada, tomate asado a la vainilla

Topside beef, toasted butter emulsion, vanilla roasted tomato

18



PREGUNTA POR EL
POSTRE DE TEMPORADA

ASK FOR THE SEASONABLE
DESSERT

*En caso de alergias o intolerancias, avisar antes de solicitar cualquier producto.
Please always inform your server of any allergies or intolerances before placing your order.*

*El valor se expresa a continuación de los platos, incluye IVA y está expresado en euros.
All prices are expressed in euros. All prices incl. VAT.*

DÉJANOS TUS
COMENTARIOS

LEAVE YOUR
COMMENT ON



@blossom_malaga

VINOS WINES



BLANCO

José Pariente / *Verdejo*
Rueda 🇪🇸 | 4,5 22

La raspa / *Moscatel dry*
Málaga 🇪🇸 y *doradilla* | 4 19

Avatar / *Chardonnay*
Mendoza 🇦🇷 | 5 24

ESPUMOSO

Riondo / *Prosecco*
Veneto 🇮🇹 | 5 24,5

ROSADO

Makal / *Garnacha*
Rioja 🇪🇸 | 4 19

TINTO

Monólogo / *Tempranillo*
Rioja 🇪🇸 2017 | 4 19

El Viajero / *Malbec*
Mendoza 🇦🇷 2020 | 5 24

Rondón / *Merlot - Syrah -*
Tempranillo
Málaga 🇪🇸 2018 | 4,5 22



CONSULTAR POR
VINOS DE LA SEMANA
**ASK FOR THE
WEEKLY WINES**

OTROS OTHERS



Brandy *Ximénez-Spínola*
Jerez 🇪🇸 2018 | 8 50

Pacharán Baines
Pamplona 🇪🇸 | 3,5

Disaronno
Baileys
Rum
Whisky
Gin
Vodka
Vermouth
Jägermeister

4,5