



"Frontera de lo puro, flor y fría.
Tu bláncor de seis filos, complemento,
en el principal mundo, de tu aliento,
en un mundo resume un mediodía.
Astrólogo el ramaje en demasía,
de verde resultó jamás exento.
Ártica flor al sur: es necesario
tu deslíz al buen curso del canario"

Miguel Hernández



Para picar

Starters

CROQUETAS CASERAS 12€

de chipirones en su tinta, sobre alga wakame y alioli de soja gratinada

Homemade cuttlefish croquettes in its own ink on seaweed wakame and gratin soy alioli

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 20€

75% D.O. Guijuelo, con pan de cristal y tomate de colgar (50g.)

75% D.O. Guijuelo acorn-fed Iberian ham with glass bread and tomato (50g.)

SELECCIÓN DE QUESOS DE CABRA 18€

de leche cruda malagueña, acompañados de mermelada de mango, picos y almendras

Selection of raw milk goat's cheeses from Málaga, accompanied by mango jam, bread sticks and almonds

CARPACCIO DE SECRETO IBÉRICO 19€

relleno de foie micuit, con helado de queso Payoyo, frutos rojos y vinagreta de ajetes

Iberian sirloin Carpaccio filled with foie micuit, Payoyo goat cheese ice cream, red berries and spring garlic vinaigrette

SURTIDO DE TOMATES 14€

con ventresca de atún y aceitunas negras, vinagreta de Pedro Ximénez y aceite de albahaca

Selection of tomatoes with tuna belly and black olives, Pedro Ximenez vinaigrette and basil oil



STEAK TARTAR 26€

aderezado con nuestro aliño y salsa foyot, acompañado de tostas de pan de cereales

Steak Tartar seasoned with our dressing and foyot sauce, accompanied by cereals toasts

PUNTILLITAS FRITAS 22€

con harina de garbanzo, mayonesa de lima, cúrcuma y mostaza, acompañadas de hierbas aromáticas en tempura

Fried baby squid with chickpea flour, lime, turmeric and mustard mayonnaise, accompanied by aromatic herbs in tempura

TIRADITOS DE SALMÓN MARINADO 16€

con emulsión cítrica de mango y fruta de la pasión, acompañados de pepino, manzana y uvas

"Tiraditos" of marinated salmon with citrus emulsion of mango and passion fruit, accompanied by cucumber, apple and grapes



De la huerta

From Orchard

CAPRICHOS DE AGUACATE

15€

guacamole casero, crema agria y
pico de gallo con "totopos"
crujientes de maíz

*Avocado caprice: homemade
guacamole, sour cream, and pico
de gallo with crispy corn chips*

ENSALADA TROPICAL

15€

con lechuga viva, aguacate, naranja,
mango, rabanitos, cebolla roja,
jalapeños y salsa de yogurt de soja
con un toque cítrico a las hierbas

*Tropical salad with hydroponic lettuce,
avocado, orange, mango, radishes,
red onion, jalapenos and soy yogurt
with herbal citrus sauce*

ALBÓNDIGAS DE REMOLACHA

13€

con garbanzos y champiñones,
acompañadas de ajoblanco de
piñones y granos de mostaza

*Beetroot meatballs with chickpeas
and mushrooms, accompanied
by "ajoblanco" pine nuts
and mustard seeds*



SALMOREJO ANDALUZ

13€

con aceite de oliva virgen extra,
acompañado de fruta de temporada

*Andalusian salmorejo with extra
virgin olive oil, accompanied
by seasonal fruit*

MOSAICO DE VERDURAS

14€

de temporada al grill, con
hierbas aromáticas, salmoreta y
sal en escamas

*Grilled vegetables mosaic with
aromatic herbs, spiced tomato
sauce and salt flakes*



Del mar

From the sea

LUBINA DE ESTERO FRITA 26€
macerada con salvia y
especias, chips de patata y
alioli de ajo asado

*Fried sea bass marinated with
sage and spices, potato chips
and roasted garlic alioli*

PARGO A LA PLANCHA 27€
sobre fideuá negra con calamares,
acompañado de alioli verde y
aceite infusionado de azafrán

*Grilled snapper on black fideuá with
squid, accompanied by green aioli
and saffron oil*

CORVINA A LA PLANCHA 25€
acompañada de salsa Diana
sobre puré de patatas al limón
con hierbas aromáticas

*Grilled corvina accompanied by
Diana sauce on potatoes purée with
lemon and aromatic herbs*



RODABALLO ASADO 32€
al Josper con verduras de
temporada, acompañado de
salsa bearnesa

*Grilled turbot with seasonal
vegetables, accompanied by
bearnaise sauce*

SALMÓN AL HORNO 24€
con ponzu cítrica, acompañado
de verduras asadas al carbón y
Katsuobushi

*Baked salmon with citrus ponzu
sauce, accompanied by roasted
vegetables and Katsuobushi*

**Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones
del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis.
Disponemos de cartas con información en materia de
alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información
a nuestro personal.*

**This establishment knows and applies the obligations on
protection against anisakis. We have a menu with
information on allergies and food intolerances. Please ask
for more information to our staff.*



De la tierra

From the earth

PIERNA DE CORDERO LECHAL 32€
a baja temperatura, terminada al
horno de carbón, con calabaza,
garbanzos especiados y salsa de
miel y romero (600g.)

*Leg of suckling lamb at low
temperature, finished in a charcoal
oven with pumpkin, spiced chickpeas
and honey and rosemary sauce (600g.)*

SOLOMILLO DE VACA 30€
del Pirineo Aragonés al carbón,
acompañado de salsa strogonoff,
puré de apionabo y champiñones
salteados con chalotas caramelizadas

*Beef sirloin steak from Pirineo
Aragones accompanied by strogonoff
sauce, celeriac puree and sautéed
mushrooms with caramelized shallots*

LOMO BAJO DE VACA MADURADA 35€
al carbón con piedra de sal,
acompañado de patatas asadas a
las hierbas aromáticas, pimientos
del padrón y salsa mojo picón (320g.)

*Matured beef loin, with salt stone,
accompanied by roasted potatoes with
aromatic herbs, "padron" peppers and
mojo picon sauce (320g.)*



PLUMA IBÉRICA 25€
al horno de carbón con salsa de
vino fino "Tío Pepe" acompañada
de patatas asadas

*Iberian pork finished in a charcoal
oven with "Tio Pepe" sherry
wine sauce accompanied by
roasted potatoes*

MELOSO DE RABO DE TORO 24€
en su jugo, al vino tinto de Ronda,
con patatas confitadas y
sanfaina de verduras

*Oxtail in its juice, in red wine from
Ronda, with candied potatoes and
vegetable "sanfaina"*





Menú Degustación Tasting Menu

Aperitivo - Appetizer

CROQUETAS CASERAS
de chipirones en su tinta sobre alga wakame y
alioli de soja gratinada

*Homemade cuttlefish croquettes in its own ink on
seaweed wakame and gratin soy alioli*

Entrante - Starter

ENSALADA TROPICAL
con lechuga viva, aguacate, naranja, mango,
rabanitos, cebolla roja, jalapeños y salsa de yogurt
de soja con un toque cítrico a las hierbas

*Tropical salad with hydroponic lettuce, avocado,
orange, mango, radishes, red onion, jalapenos and
soy yogurt with herbal citrus sauce*

Se requiere reserva previa.
Hora máxima de reserva: una hora antes del cierre.
Añade maridaje a tu menú: +20€ por pareja.

*Previous booking is required.
Latest booking time: one hour before closing.
Add wine pairing to your menu: +20€ per couple.*

Del mar - From the sea

LUBINA DE ESTERO FRITA
macerada con salvia y especias,
chips de patata y alioli de ajo asado

*Fried sea bass marinated with sage and
spices, potato chips and roasted garlic alioli*

De la tierra - From the earth

LOMO BAJO DE VACA MADURADA
al carbón con piedra de sal, acompañado de
verdura a la parrilla y salsa mojo picón (320g.)

*Matured beef loin, with salt stone, accompanied by
grilled vegetables and mojo picon sauce (320g.)*

Postre - Dessert

TORRIJA DE BRIOCHE
emborrachada con crema inglesa a la naranja
caramelizada y helado de leche merengada

*Brioche bread "torrija" with caramelized
orange custard and meringue milk ice cream*

CÓCTEL AZAHAR
Vodka, aperol, zumo de naranja y
soda de pomelo

*Azahar cocktail: vodka, aperol,
orange juice and grapefruit soda*

120€ para dos personas
for two people

Menú Almuerzo Arrozada

Rice Lunch Menu

Entrantes a compartir

Starters to share

ENSALADA TROPICAL

con lechuga viva, aguacate, naranja, mango, rabanitos, cebolla roja, jalapeños y salsa de yogurt de soja con un toque cítrico a las hierbas

Tropical salad with hydroponic lettuce, avocado, orange, mango, radishes, red onion, jalapenos and soy yogurt with herbal citrus sauce

CROQUETAS CASERAS

de chipirones en su tinta sobre alga wakame y alioli de soja gratinada

Homemade cuttlefish croquettes in its ink on seaweed wakame and gratin soy alioli

Principal (a elegir, dos personas)

Main (to choose, two people)

ARROZ SECO DE SEPIONET

con alcachofas y ajos tiernos

Dry sepionet rice, artichokes and spring garlic

ARROZ DEL "SENYORET"

con gambones

"Senyoret" rice with prawns



Postre - Dessert

TORRIJA DE BRIOCHE

emborrachada con crema inglesa a la naranja caramelizada
helado de leche merengada

Brioche bread "torrija" with caramelized orange custard and meringue milk ice cream

40€ Precio por persona
Price per person

AÑADE TU BODEGA - ADD YOUR WINE PAIRING

Bodega General - General Cellar +5€ p.p

Bodega Premium - Premium Cellar +10€ p.p

Bodega de Ronda - Ronda Cellar +10€ p.p

(10% IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED)

Mínimo 2 personas - Minimum 2 people

Solo disponible en horario de almuerzo

Only available at lunch time