



"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 desliz al buen curso del canario"

Miguel Hernández



Al centro para picar

Starters to share

CROQUETAS CASERAS

12€

de setas baby, boletus, láminas de puerro frito y puré de castañas al brandy

Homemade baby-mushroom and boletus croquettes with fried leek shavings and chestnut purée with brandy



JAMÓN DE BELLOTA

20€

75 % ibérico D.O. Guijuelo acompañado de pan de cristal y tomate (50 g)

75 % acorn fed Iberian ham (D.O.Guijuelo), with tomato on crystal bread (50 g)



SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS:

18€

cabra malagueña y oveja madurado, servidos con mermelada de higos, nueces, picos y regañás

Selection of artisan cheeses: Málaga goat and matured sheep, served with fig jam, walnuts, crisp breadsticks and "regañás"



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, atop Payoyo goat cheese ice cream, red berries and spring garlic vinaigrette



FOIE MICUIT DE PATO

19€

con chutney de manzana a la canela, vinagreta de Módena, brotes verdes y tostas con pasas

Duck foie micuit with cinnamon apple chutney, aged balsamic vinaigrette, spring greens and raisin toasts



PUNTILLITAS FRITAS

22€

en harina de garbanzo, mayonesa de lima, cúrcuma y mostaza, con hojas de shiso en tempura y sésamo

Fried baby squid in chickpea flour, with lime, turmeric and mustard mayonnaise, tempura shiso leaves with sesame



TIRADITOS DE SALMÓN MARINADO

16€

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

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



Verde que te quiero verde

Veggielicious dishes

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA 13€
con chantarelas salteadas,
chalotas caramelizadas y
picatostes especiados

*Pumpkin and carrot cream with
sautéed chanterelles, caramelised
shallots and spiced croutons*



ENSALADA TROPICAL 15€
de lechuga viva, aguacate, naranja,
mango, rabanitos, cebolla roja y
jalapeños, aderezada con salsa de
yogur de soja cítrica y hierbas
aromáticas

*Tropical salad with lettuce, avocado,
orange, mango, radishes, red onion
and jalapeños, dressed in a citrus soy
yogurt sauce with aromatic herbs*



ALBÓNDIGAS DE REMOLACHA 13€
Albóndigas de remolacha, garbanzos y
champiñones, servidas sobre
ajoblanco de piñones y granos de
mostaza

*Beet, chickpea and mushroom balls,
served on pine nut "ajoblanco" and
mustard seeds*



HUMMUS DE GARBANZOS 12€
al limón con ajo frito y AOVE,
ligeramente aromatizado con
guindilla, y pan de pita

*Chickpea hummus with lemon, fried
garlic and EVOO, lightly spiced with
chilli accompanied by warm pita
bread*



MOSAICO DE VERDURAS 14€
de temporada al grill con hierbas
aromáticas, salmorreta y escamas de
sal

*Seasonal grilled vegetable mosaic
with aromatic herbs, "salmorreta"
and salt flakes*



Especialidades del mar

Ocean Suggestions

LUBINA FRITA MACERADA 26€
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 de calamares,
alioli verde y aceite infusionado al
azafrán

*Grilled snapper on black fideuá with
squid, green alioli and saffron
infused oil*



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

*Grilled corvina with Diana sauce,
potatoes purée with and
aromatic herbs*



SALMÓN AL HORNO 24€
con ponzu cítrica, verduras
asadas al carbón y katsuobushi

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



BACALAO CONFITADO 26€
con migas rondeñas y salsa de
pimientos rojos asados

*Confit cod with Ronda style
breadcrumbs and roasted red
pepper sauce*



**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.*



Cortes de carne

Prime Cuts

LOMO DE CIERVO

27€

marinado en vino tinto de Ronda, con chirivías asadas, remolacha crujiente y jugo de frutos rojos al "Pedro Ximénez"

Venison loin marinated in Ronda red wine, with roasted parsnips, crisp beetroot and red berry juice with "Pedro Ximénez" sauce



SOLOMILLO DE VACA

32€

madurada nacional con salsa bearnesa, espárragos verdes, puré de apionabo y salteado de setas con chalotas glaseadas

National matured beef sirloin, Béarnaise sauce, asparagus, celeriac purée, and sautéed mushrooms with glazed shallots



CHULETA DE VACA NACIONAL (580 g) al carbón, con 45 días de maduración, servida con piedra de sal rosa del Himalaya, guarnición de patatas asadas y verduras de temporada

60€

National beef chop (580 g) with 45 day ageing grilled over charcoal, served with pink Himalaya salt stone, roast potatoes and seasonal vegetables



PLUMA IBÉRICA

26€

al horno de carbón con salsa de "Tío Pepe" y acompañada de patatas asadas

Iberian pork finished in a charcoal oven with "Tío Pepe" sherry sauce, served with roasted potatoes



MELOSO DE RABO DE TORO

25€

en su jugo con vino tinto de Ronda, patatas confitadas y sanfaina de verduras con pimienta verde

Oxtail in its own jus with Ronda red wine, confit potatoes and vegetable sanfaina with green peppercorns





Menü Degustación

Tasting Menu

Aperitivo - Appetizer

FOIE MICUIT DE PATO
con chutney de manzana a la canela, vinagreta de
Módena, brotes verdes y tostas con pasas

*Duck foie micuit with cinnamon apple chutney, aged
balsamic vinaigrette, spring greens and raisin toasts*



Entrante - Starter

ENSALADA TROPICAL
de lechuga viva, aguacate, naranja, mango, rabanitos,
cebolla roja y jalapeños, aderezada con salsa de yogur
de soja cítrica y hierbas aromáticas

*Tropical salad with lettuce, avocado, orange, mango,
radishes, red onion and jalapeños, dressed in a
citrus soy yogurt sauce with aromatic herbs*



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

PARGO A LA PLANCHA
sobre fideuá negra de calamares,
alioli verde y aceite infusionado al azafrán

*Grilled snapper on black "fideuá" with squid,
green alioli and saffron infused oil*



De la tierra - From the earth

SOLOMILLO DE VACA MADURADA NACIONAL
con salsa bearnesa, espárragos verdes,
puré de apionabo y salteado de setas con
chalotas glaseadas

*National matured beef sirloin, Béarnaise sauce,
asparagus, celeriac purée, and sautéed
mushrooms with glazed shallots*



Postre - Dessert

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

*"Torrija" of brioche bread 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

de lechuga viva, aguacate, naranja, mango, rabanitos, cebolla roja y jalapeños, aderezada con salsa de yogur de soja cítrica y hierbas aromáticas

Tropical salad with lettuce, avocado, orange, mango, radishes, red onion and jalapeños, dressed in a citrus soy yogurt sauce with aromatic herbs



CROQUETAS CASERAS

de setas baby, boletus, láminas de puerro frito y puré de castañas al brandy

Homemade baby mushroom and boletus croquettes with fried leek shavings and chestnut purée with brandy



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 y servida con helado de leche merengada

"Torrija" of brioche bread 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