

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

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*

*Este establecimiento conoce y aplica el Reglamento Europeo nº 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

*This establishment knows and applies the European Regulation No. 1169/2011 on the information provided to consumers concerning the presence of allergens in our products. Please contact our staff for more information or special requests.



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 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*

**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

LOMO BAJO DE VACA MADURADA

35€

servido con piedra de sal, acompañado de patatas asadas a las hierbas aromáticas, pimientos de Padrón y salsa mojo picón (320g.)

Matured beef loin served with salt stone, accompanied by roasted potatoes with aromatic herbs, Padron's peppers and mojo picon sauce (320g.)



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

