



Bocados imprescindibles

CROQUETAS CREMOSAS - 2 UDS. 5€
de salchichón de Málaga,
salsa tártara y lima

STEAK TARTAR - 1 UD. 6€
de vaca vieja sobre hoja de
sisho, yema curada y
palomitas de alcaparra

CRUJIENTE LÍQUIDO - 2 UDS. 5€
de salmorejo cordobés y
atún rojo de Almadraba

ANCHOA DE SANTOÑA - 1 UD. 4€
con mantequilla ahumada y
tomate en polvo

GILDA AZAHAR - 1 UD. 3,50€
con chicharrón de Cádiz

CROQUETAS CASERAS - 2 UDS. 5€
de jamón ibérico

Essential bites

CREAMY CROQUETTES - 2 U. 5€
with "salchichón" from Málaga,
tartare sauce and lime

STEAK TARTARE - 1 U. 6€
of aged beef on sisho leaf,
cured egg yolk and
caper popcorn

LIQUID CRISPY - 2 U. 5€
"Cordoban salmorejo"
with Almadraba bluefin tuna

SANTOÑA ANCHOVY - 1 U. 4€
with smoked butter and
tomato powder

AZAHAR GILDA SKEWER - 1 U. 3,50€
with "chicharrón" from Cádiz

HOMEMADE CROQUETTES - 2 U. 5€
with Iberian ham



Despensa y huerta

JAMÓN IBÉRICO (50G.) 20€
servido con pan artesano
tostado, tomate y AOVE
de Ronda

SELECCIÓN DE QUESOS 18€
de la Sierra de Cádiz y
de Málaga

TARTAR DE ATÚN ROJO 18€
de Almadraba con
salmorejo de fresas y
melón osmotizado
en Cointreau

TOMATES EN TEXTURAS 15€
esencia de ensalada
líquida, cebolleta fresca y
granizado de su jugo

AGUACATE DE LA AXARQUÍA 15€
asado al Josper, crema de
maíz, pesto de perejil y
nieve de queso

ALCACHOFAS CONFITADAS 16€
con nuestra particular
carbonara andaluza y
palomitas ibéricas

Larder and garden

IBERIAN HAM (50G.) 20€
served with toasted artisan
bread, tomato and EVOO
from Ronda

SELECTION OF CHEESES 18€
from Sierra de Cádiz
and Málaga

BLUEFIN TUNA TARTARE 18€
from Almadraba with
strawberry "salmorejo"
and Cointreau-infused
osmotized melon

TOMATOES IN TEXTURES 15€
with liquid salad essence,
fresh spring onion and
a granita of their juice

AVOCADO FROM LA AXARQUÍA 15€
Josper-roasted with corn
cream, parsley pesto
and cheese snow

CONFIT ARTICHOKEs 16€
with our Andalusian
carbonara and
Iberian pork popcorn



Platos con Alma

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS 15€

con puerro, setas de temporada,
gazpachuelo del puchero, caviar
de vermú y hierbabuena

CHIPIRONES RELLENOS 18€

de morcilla, manzana y piñones
con velouté de manteca colorá

CANELÓN DE CHIVO MALAGUEÑO 20€

con bechamel de queso
payoyo, demi-glace de
su jugo y trufa negra

SALMONETES SOASADOS 22€

sobre ajoblanco de coco,
higos y gel de apio-manzana

FALSO RISOTTO 18€

con magret de pato
a la brasa, foie y matices
de cereza negra

Soulful Dishes

PRAWN RAVIOLI 15€

with leek, seasonal mushrooms,
"puchero gazpachuelo",
vermouth caviar and mint

STUFFED BABY SQUID 18€

with "morcilla", apple, pine nuts
and "manteca colorá" velouté

MÁLAGA KID GOAT CANNELLONI 20€

with payoyo cheese
béchamel, jus demi-glace
and truffle

CHARRED RED MULLET 22€

over coconut "ajoblanco",
figs and celery-apple gel

FAUX RISOTTO 18€

with grilled duck
magret, foie gras and
notes of black cherry



Del mar

CORVINA FRITA EN ADOBO 22€
acompañada de setas
salteadas y glaseado
de Jerez

PARGO EN 28€
AMARILLO TRADICIONAL
con terciopelo de azafrán,
espárragos, patatas
confitadas y perejil crujiente

SALMÓN AL HORNO 24€
con cremoso ahumado
de coliflor, su cuscús y
hierbas de primavera

PESCADO DEL DÍA S/M

**Disponemos de cartas con información en
materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.*

**Este establecimiento conoce y aplica las
obligaciones del Real Decreto sobre la
protección contra los anisakis.*



From the sea

FRIED MARINATED CORVINA 22€
accompanied by
sautéed mushrooms
and sherry glaze

SNAPPER IN 28€
TRADITIONAL YELLOW
with saffron velouté,
asparagus, confit potatoes
and crispy parsley

OVEN-BAKED SALMON 24€
with smoked cauliflower
cream, cauliflower couscous
and spring herbs

CATCH OF THE DAY M P

**We have a menu with information on
allergies and food intolerances.
Please ask for more information to our staff.*

**This establishment knows and applies the
Spanish Royal Decree obligations on
protection against anisakis.*

Carne y fuego

PLUMA IBÉRICA con parmentier de calabaza y emulsión de pimienta verde	27€
RABO DE TORO TRADICIONAL con dados de patata	26€
POLLO COQUELET en dos cocciones, con salvia y patatas baby	24€
SOLOMILLO DE VACA VIEJA a la brasa con puré de patatas especiado	33€
LOMO BAJO DE VACA VIEJA servido con piedra de sal del Himalaya	31€

Guarniciones

PATATAS FRITAS CASERAS	6€
PURÉ DE PATATAS TRUFADO	5€
COGOLLOS ALIÑADOS	5€
PIQUILLOS CONFITADOS	5€

Meat and fire

IBERIAN PORK with pumpkin parmentier and green pepper emulsion	27€
TRADITIONAL OXTAIL served with potato cubes	26€
COQUELET CHICKEN dual-phase cooking, with sage and baby potatoes	24€
AGED BEEF TENDERLOIN grilled with spiced potato purée	33€
AGED BEEF LOIN served on salt stone from Himalaya	31€

Side dishes

HOMEMADE FRENCH FRIES	6€
TRUFFLED POTATO PURÉE	5€
DRESSED LETTUCE HEARTS	5€
CONFIT "PIQUILLO" PEPPERS	5€