



Bocados imprescindibles

CROQUETAS CREMOSAS - 2 UDS. de salchichón de Málaga, salsa tártara y lima	5€
STEAK TARTAR - 1 UD. de vaca vieja sobre hoja de shiso, yema curada y palomitas de alcaparra	7€
CRUJIENTE LÍQUIDO - 2 UDS. de salmorejo cordobés y atún rojo de Almadraba	5€
ANCHOA DE SANTOÑA - 1 UD. con mantequilla ahumada y tomate en polvo	4€
GILDA AZAHAR - 1 UD. con chicharrón de Cádiz	4€
CROQUETAS CASERAS - 2 UDS. de jamón ibérico	5€

*Servicio de panes artesanos y aceite de oliva:
2€ por persona.*

Essential bites

CREAMY CROQUETTES - 2 U. with "salchichón" from Málaga, tartare sauce and lime	5€
STEAK TARTARE - 1 U. of aged beef on shiso leaf, cured egg yolk and caper popcorn	7€
LIQUID CRISP - 2 U. "Cordoban salmorejo" with Almadraba bluefin tuna	5€
SANTOÑA ANCHOVY - 1 U. with smoked butter and tomato powder	4€
AZAHAR GILDA SKEWER - 1 U. with "chicharrón" from Cádiz	4€
HOMEMADE CROQUETTES - 2 U. with Iberian ham	5€

*Bread service and extra virgin olive oil:
2€ per person.*



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

TOMATES EN TEXTURAS 16€

con 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

COGOLLOS A LA BRASA 16€

con holandesa de Payoyo

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

TOMATOES IN TEXTURES 16€

with liquid salad essence,
fresh spring onion and a
granita made from their juice

AVOCADO FROM LA AXARQUÍA 15€

Josper-roasted with
corn cream, parsley pesto
and cheese snow

GRILLED LETTUCE HEARTS 16€

with Payoyo hollandaise sauce



Platos con Alma

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS 17€
con puerro, setas de temporada,
gazpachuelo del puchero,
caviar de vermú y hierbabuena

TIRADITO DE LUBINA 19€
con gazpacho verde,
edamame y Ras el Hanout

CANELÓN DE CHIVO MALAGUEÑO 20€
con bechamel de queso
payoyo, demi-glace de
su jugo y trufa negra

TARTAR DE ATÚN ROJO 22€
"Petaca Chico" de Almadraba
con salmorejo de fresas y
melón osmotizado
en Cointreau

FALSO RISOTTO 20€
con magret de pato
a la brasa, foie y matices
de cereza negra

Soulful dishes

PRAWN RAVIOLI 17€
with leek, seasonal mushrooms,
"puchero gazpachuelo",
vermouth caviar and mint

SEA BASS "TIRADITO" 19€
with green "gazpacho",
edamame and Ras el Hanout

MÁLAGA KID GOAT CANNELLONI 20€
with payoyo cheese
béchamel, demi-glace
jus and truffle

BLUEFIN TUNA TARTARE 22€
"Petaca Chico" from Almadraba
with strawberry "salmorejo"
and Cointreau-infused
osmotized melon

FAUX RISOTTO 20€
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

**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

**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	28€
RABO DE TORO TRADICIONAL con dados de patata	28€
POLLO COQUELET en dos cocciones, con salvia y patatas baby	25€
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	38€

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	28€
TRADITIONAL OXTAIL served with potato cubes	28€
COQUELET CHICKEN dual-phase cooking, with sage and baby potatoes	25€
AGED BEEF TENDERLOIN grilled with spiced potato purée	33€
AGED BEEF LOIN served on salt stone from Himalaya	38€

Side dishes

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