

ENTRANTES Starters

Jamón ibérico de bellota D.O (100g) Iberian ham (100g)	1/2 14,00€ / 28,00€
Selección de 5 quesos españoles: Spanish cheese selection: Olavidia (Jaén) cabra, Payoyo (Cádiz) cabra, Marantona (Ciudad Real) oveja, Savel Azul (Galicia) cabra, Pastura Trufa (Cáceres) oveja	1/2 9,00€ / 18,00€
Anchoa sobada en casa, brioche a la parrilla y mantequilla de oveja. Home-baked anchovy with brioche and sheep's butter	7,00€
Ostra francesa al natural (1ud). Natural oysters (1uds)	6,00€
Ostra francesa (a la parrilla) (Bloody Mary y alcaparras) o (salsa ponzu) (1 ud). French Oyster (grilled) (Bloody Mary and capers) or (ponzu sauce) (1 piece)	6,50€
Ensaladilla rusa de langostinos y gamba blanca de Málaga. Russian salad with langoustines and white prawns from Málaga.	1/2 9,00€ / 13,50€
Aguacate braseado con tartar de salmón aliñado y migas de quinoa. Charred Avocado with Seasoned Salmon Tartare and Quinoa Crumbs	15,00€
Tartar de atún rojo de Barbate en tacos, aliño de AOVE y soja. Y, si te animas, ¡un huevo frito! Red Tuna Tartare from Barbate in Tacos, Dressed with Extra Virgin Olive Oil and Soy Sauce. And a fried egg if you fancy it!	25,50€
Steak tartar de vaca clásico con cecina y pan de carasau. Classic Beef Steak Tartare with cured meat and Carasau Bread	19,00€
Tartar de lubina con encurtidos, cítricos y crema de maíz asado. Sea Bass Tartare with Onion, Citrus, and Roasted Corn Cream	14,50€
Buñuelos líquidos de queso Payoyo con manzana asada (4uds)(6uds). Liquid Payoyo cheese fritters with roasted apple	1/2 10,00€ / 14,00€
Croquetas de jamón ibérico muy cremosas (4uds) (6uds). Very creamy Iberian ham croquettes	1/2 10,00€ / 14,00€
Puntillitas a la andaluza con mayonesa de huevos fritos y emulsión de su tinta. Grilled Sea baby squid with fried egg mayonnaise and ink emulsion	17,00€
Sashimi de salmonete asado en mesa con emulsión de curry-mojo de sus interiores. Sashimi of red mullet grilled at the table with curry emulsion and mojo from its insides	26,00€

VERDURAS Vegetables

Bimi a la parrilla con romesco de avellanas y cecina de vaca. Grilled Bimi with Hazelnut romesco and cured beef	14,00€
Selección de las mejores verduras asadas al jospser con carbonara ibérica. Selection of the best Jospser-grilled vegetables with Iberian carbonara	14,50€
Alcachofas asadas en horno de carbón, el mejor AOVE y escamas de sal. Artichokes roasted in a charcoal oven, the best EVOO and salt flakes	14,50€
Puerro asado al jospser con holandesa de anchoas, piparra y pico de gallo. Jospser-grilled leek with anchovy hollandaise, piparra, and pico de gallo (1€ será destinado a la fundación Olivares)	14,50€
Ensalada César "te la preparamos como en Acapulco". Caesar salad	16,00€

ARROCES, PASTAS Y GUIOSOS Rice, pasta and stew

Fideuá de langostinos a la sartén, calamar de anzuelo y verduras crujientes. Fried fideua with king prawns, line-caught squid and crispy vegetables	18,00€
Arroz seco con presa ibérica de bellota y alcachofas (mínimo 2 pax) Precio por persona. Baked rice with iberian acorn-fed and artichokes (minimum 2 pax) Price per person	22,00€

PESCADO Fish

Carabinero a la parrilla, pintado con manteca colorá, chips de patata y huevos fritos con puntilla. Grilled Carabinero, brushed with red lard, served with potato chips and crispy fried eggs	28,00€
Corvina a la parrilla con mousse de coliflor y ensalada de yemas de espárragos. Grilled sea bass with cauliflower mousse and asparagus yolk salad.	24,00€
Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al josper. Grilled bluefin tuna tarantelo, grilled spring onions and tomato sauce with josper sauce	29,00€
Lenguado a la brasa con su bilbaína. Grilled sole	34,00€

CARNE Meat

Magret de pato a la parrilla con peras glaseadas con vino de Málaga y su demi-glace de fruta de la pasión. Grilled duck magret with glazed pears with Malaga wine and passion fruit demi-glace.	23,00€
Pollito de campo al horno de carbón con tomillo limonero. Free-range chicken made in the charcoal oven with lemon thyme	1/2 14,00€ /23,00€
Presa ibérica de bellota al punto, salsa bordalesa y setas shitake. Grilled charcoal iberian pork, shitake and bordalese sauce	25,50€
Solomillo de vaca asado al josper, parmentier, piquillos caramelizados y su demi-glace. Steak roasted in the Josper oven with parmentier, caramelized piquillos, and demi-glace.	28,00€
Rabo de toro guisado y deshuesado con salsa a la pimienta negra. Stewed oxtail with black pepper sauce	25,00€
Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche (1 ud). Mini matured picaña burger in brioche (1 unit)	8,50€
Lomo bajo de vaca Bezkaleku con maduración de 30 días (0,500gr) (7,5€ 100gr). Bezkaleku beef loin aged for 30 days	37,50€
Lomo alto de vaca Bezkaleku con maduración de 30 días (1,000kg) (7€ 100gr). Bezkaleku beef ribeye aged for 30 days	70,00€

BUENAS COMPAÑÍAS Sides

Patatas fritas bien crujientes. Crunchy chips	6,00€
Pimientos del piquillo caramelizados. Caramelized piquillo peppers	6,00€
Lechuga viva con cebolleta tierna, tomatitos cherry y vinagreta de AOVE y Jerez. Lettuce with spring onion and vinaigrette	8,00€
Boniato asado con mantequilla de oveja . Roasted sweet potato with sheep butter	6,00€

POSTRES CASEROS Home-made desserts

Tarta de queso cremosa con helado de pistacho. Creamy cheesecake wit pistachio ice cream	8,50€
Hojaldre caramelizado con crema de vainilla, yema tostada y helado de almendras amargas. Caramelised puff pastry with vanilla cream, toasted egg yolk and bitter almond ice cream	8,00€
Toffee de Baileys con café, helado de avellanas y espuma de chocolate blanco. Baileys toffee with coffee, hazelnut ice cream and white chocolate foam	8,00€
Coulant de avellanas con helado de violetas (10 min) . Hazelnut coulant with violet ice cream (10 min)	8,50€
Pan y aperitivo . Bread and appetizer	3,00€

ALÉRGENOS

ALLERGENS

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramucos
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces

ARROCES Y PASTAS

Rice & pasta

Fideuá a la sartén Fried fideua

Arroz seco de presa ibérica, alcachofa
Dry rice with Iberian pork shoulder and artichoke

PESCADO Fish

Carabinero, manteca colorá, patatas, huevos
Scarlet prawn, spiced lard, potatoes, eggs

Sashimi de salmonete, curry-mojo
ed mullet sashimi, curry-mojo

Corvina a la parrilla, coliflor, yemas, espárragos
Grilled sea bass, cauliflower, egg yolks, asparagus

Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa
Glazed Bluefin tuna on the grill

Lenguado a la brasa Grilled sole

CARNE Meat

Magret de pato, pera, dami-glacé fruta de la pasión
Duck magret, pear, passion fruit demi-glacé

Pollito de campo al horno de carbón
Charcoal oven-roasted spring chicken

Presas ibéricas Grilled pork

Solomillo de vaca asado al jospé
Steak roasted in the Jospé oven

Rabo de toro con salsa de pimienta
Oxtail with pepper sauce

Mini hamburguesa de picanha madurada
Mini-hamburgers of aged beef picanha

Lomo bajo de vaca Bazkaleku, 30 días
Bazkaleku beef sirloin, 30 days dry-aged

Lomo alto de vaca Bazkaleku, 30 días
Bazkaleku beef ribeye, 30 days dry-aged

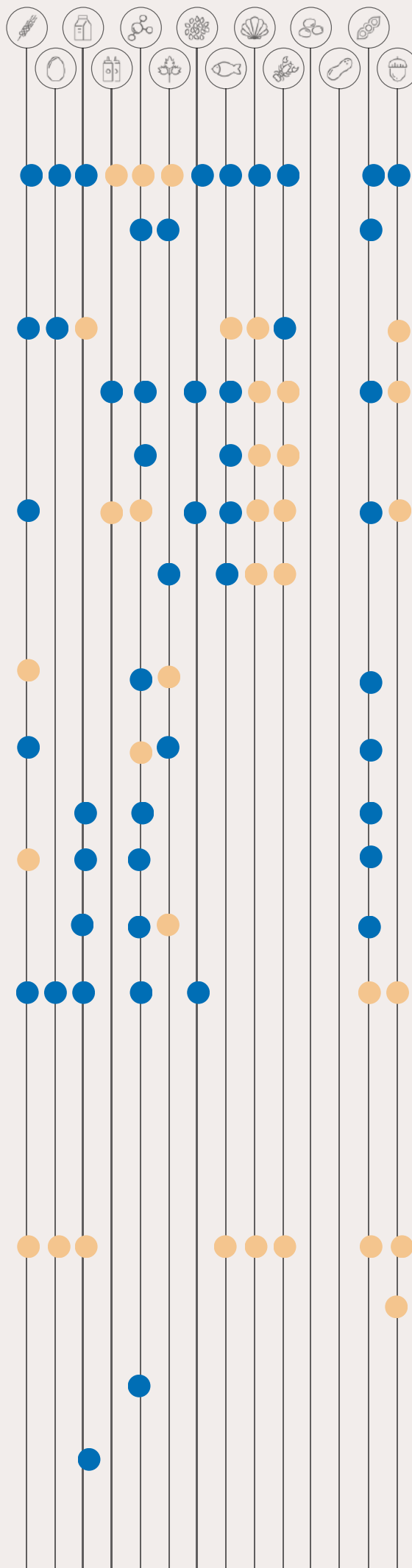
GUARNICIONES Sides

Patatas fritas bien crujientes
Truly crunchy chips

Pimiento del piquillo caramelizados
Caramelized piquillo peppers

Lechuga de huerto aliñada
Lettuce from the market garden

Boniato braseado
Sweet potato with smoked sheep's butter



POSTRES Desserts

Tarta de queso cremosa Creamy cheesecake

Hojaldre caramelizado, vainilla, yema, helado almendras
Caramelized puff pastry, vanilla, egg yolk, almond ice cream

Toffé de Baileys, café, helado de avellana, chocolate blanco
Baileys toffee, coffee, hazelnut ice cream, white chocolate

Coulant de avellanas con helado de violetas
Hazelnut coulant with violet ice cream

