

# ENTRANTES

## Starters

<b>Ostra francesa al natural</b>	5,00€
French oysters au naturel	<b>Extra caviar</b> 15,00€
<b>Ostra francesa y aliño cítrico</b>	5,50€
French oysters with citrus dressing	
<b>Crema de puerro asado, huevo pochado y cecina de picaña</b>	10,50€
Creamy roasted leek soup with poached egg and picanha cecina	
<b>Croquetas de jamón ibérico muy cremosas</b>	12,00€
Very creamy Iberian ham croquettes	
<b>Buñuelos líquidos de queso payoyo con manzana asada</b>	12,00€
Soft fritters with Payoyo cheese and baked apple	
<b>Tartar de tomates secados al sol, dátiles y burrata trufada</b>	14,00€
Tartare made with sun-dried tomatoes, dates and truffle Burrata cheese	
<b>Ensaladilla rusa de gamba blanca de Málaga</b>	13,50€
Russian potato salad with white shrimps from Málaga	<b>Extra caviar</b> 15,00€
	<b>Lata de caviar</b> 30,00€
	<b>Extra tartar de atún rojo de Barbate</b>
	Extra red tuna tartare from Barbate 10,00€
<b>Calamar de potera frito a la andaluza</b>	18,00€
Jig-caught squid fried the Andalusian way	
<b>Steak tartar con cecina curada de picaña, patatinas fritas y tostaditas</b>	19,00€
Steak tartare with picanha cecina (smoked cured ham), mini-chips and mini-toasts	
<b>Tartar de atún rojo de Barbate en tacos con aliño de AOVE y soja. Y, un huevo frito si te animas!</b>	23,50€
Tartare of diced Bluefin tuna from Barbate with an EVOO and soya sauce dressing And a fried egg if you fancy it!	

# VERDURAS

## Vegetables

- Berenjenas a la brasa, salsa de yogur y miel de caña** 10,50€  
Grilled aubergine with yoghurt sauce and sugar-cane syrup
- Puerro asado, queso payoyo y su velouté** 13,00€  
Roasted leek, Payoyo cheese and its velouté
- Alcachofas asadas en horno de carbón, el mejor AOVE y escamas de sal** 13,50€  
Artichokes roasted in the charcoal oven with the best EVOO and salt flakes
- Panaché de verduras de la zona al carbón y jugo ligado de jamón ibérico** 15,00€  
Local vegetable mix made in the charcoal oven with an Iberian ham dressing

# HUEVOS

## Eggs

- Pisto al carbón con huevos rotos con puntilla** 14,50€  
Ratatouille made in the charcoal oven with fried eggs on a bed of potatoes
- Carabinero de Huelva asomado a las brasas, huevos fritos y boletus** 27,00€  
Barely grilled large red prawn from Huelva, fried eggs and Boletus ceps

# PESCADO

## Fish

- Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al josper** 28,00€  
Glazed Bluefin tuna on the grill, baked spring onions and tomato sauce made in the Josper charcoal oven
- Rapito a la parrilla con su bilbaína emulsionada** 28,00€  
Grilled mini-angler fish with a Bilbao-style garlic sauce
- Lenguado a la espalda** 29,00€  
Grilled sole

# ARROCES Y PASTAS

Rice  
& pasta

Fideuá a la sartén de langostinos, calamar de anzuelo y verduras crujientes 17,00€  
Fried fideua with king prawns, line-caught squid and crispy vegetables

Risotto de puntalete con boletus y setas de temporada 16,00€  
Risotto of puntalete pasta with Boletus ceps and the season's wild mushrooms

# CARNE

Meat

Escalope de ternera blanca, fino y crujiente con salmorejo para mojar 20,00€  
Thin and crispy breaded veal with a salmorejo dip

Pollito de campo al horno de carbón con tomillo limonero 22,00€  
Free-range chicken made in the charcoal oven with lemon thyme

Solomillo de vaca asado al josper, ajetes tiernos y romero 25,00€  
Steak roasted in the Josper oven with young garlic and rosemary

Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche (1 und) 8,00€  
Mini-hamburger of aged beef picanha in brioche (1 unit)

Entrecote de vaca madurado (500 gr) 31,00€  
Aged sirloin steak

# COMPañÍAS

Accompaniments

Patatas fritas bien crujientes 5,00€  
Truly crunchy chips

Pimiento rojo asado al horno de carbón 6,50€  
Red pepper roasted in the charcoal oven

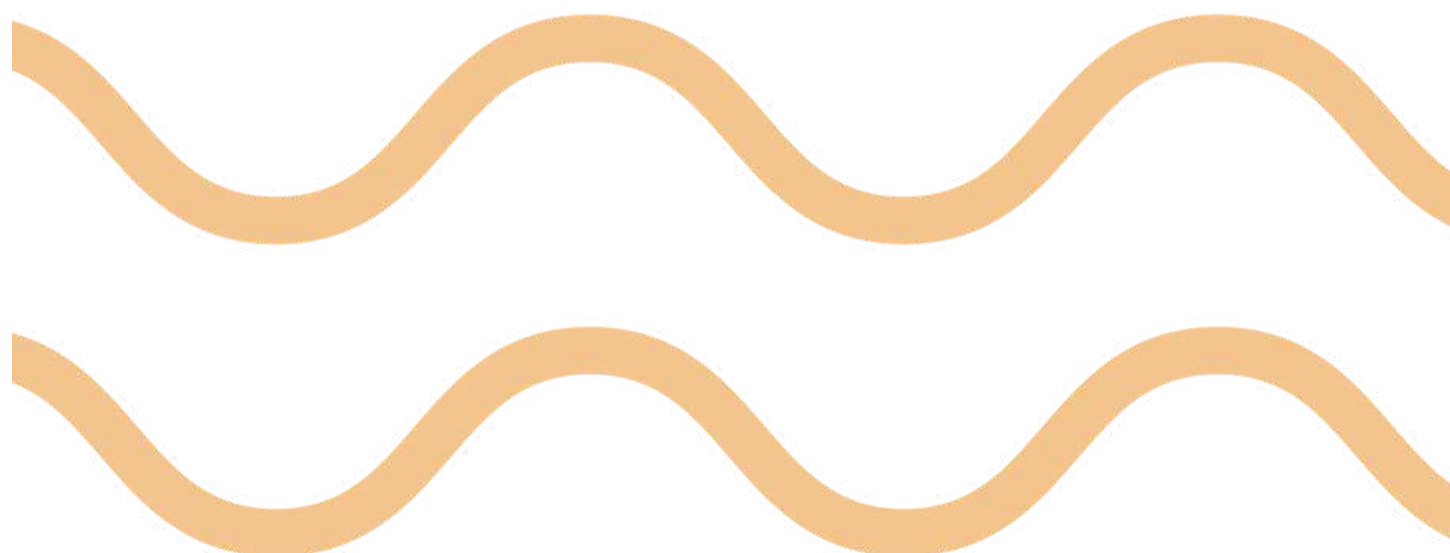
Lechuga de huerto aliñada con cebolleta tierna y vinagreta de Jerez 5,50€  
Lettuce from the market garden with spring onion and Sherry dressing

Boniato braseado con mantequilla ahumada de oveja 5,00€  
Sweet potato with smoked sheep's butter

# POSTRES CASEROS

Homemade  
desserts

<b>Tarta de queso cremosa</b> Creamy cheesecake	8,00€
<b>Tarta de praliné de chocolate</b> Chocolate praline cake	7,50€
<b>Torrija de croissant con helado de pistacho</b> Croissant torrija (moist French toast) with pistachio ice-cream	7,50€
<b>Palmeritas Cayetanas (4 UD)</b> Puff pastries (4 uts)	7,00€
<b>Flan muy cremoso al caramelo</b> Very creamy caramel flan	6,50€
<b>Servicio y pan</b> Service and bread	3,00€



# ALÉRGENOS

## ALLERGENS

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comuniqué 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



**Altramuces**  
Lupins



**Moluscos**  
Shellfish



**Soja**  
Soya



**Marisco**  
Marisco



**Mostaza**  
Mostaza



**Cacahuetes**  
Peanuts



**Sésamo**  
Sesame



**Contiene trazas**  
Contain traces



**Puede contener trazas**  
May contain traces



## PESCADO *Fish*

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

Rapito a la parrilla  
Grilled mini-angler fish

Lenguado a la espalda  
Grilled sole

## ARROCES Y PASTAS

### *Rice & pasta*

Fideuá a la sartén  
Fried fideua

Risotto de puntalete  
Risotto of puntalete pasta

## CARNE *Meat*

Escalope de ternera blanca  
Thin and crispy breaded veal

Pollito de campo al horno de carbón  
Free-range chicken made in the charcoal oven

Solomillo de vaca asado al josper  
Steak roasted in the Josper oven

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

Entrecote de vaca madurado  
Aged sirloin steak

## COMPañÍAS *Accompaniments*

Patatas fritas bien crujientes  
Truly crunchy chips

Pimiento rojo asado al horno de carbón  
Red pepper roasted in the charcoal oven

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

Tarta de praliné de chocolate  
Chocolate praline cake

Torrija de croissant con helado de pistacho  
Croissant torrija with pistachio ice-cream

Flan muy cremoso al caramelo  
Very creamy caramel flan

