



Conservas, encurtidos y salazones

Tinned, pickled and salted seafood

**BRIOCHE DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 CON
MANTEQUILLA DE OVEJA** 6,00€

Crispy Cantabrian anchovy toast 00 with sheep's butter

**BRIOCHE DE SARDINA AHUMADA CON
MANTEQUILLA DE OVEJA** 7,50€

Crispy smoked sardine toast with sheep's butter

Marisco de la lonja

Seafood from the fish market

OSTRA FRANCESA AL NATURAL (1 UD) 5,00€

French oysters au naturel

CONCHA FINA MALAGUEÑA AL NATURAL (1 UD) 3,50€

Malaga large clams au naturel

Chacinas selectas

Selected cold cuts

JAMÓN IBÉRICO D.O 50g 15,00€ 100g 27,00€

Iberian Ham (D.O.)

SELECCION DE QUESOS ESPAÑOLES (1 PAX) 70g 9,00€

Spanish cheese selection

Cocina fría *Cold kitchen*



NUESTRA ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS 1/2 8,00€ / 12,00€
Our Russian potato salad with shrimps

**ENSALADA DE TOMATE DEL TERRENO CON
ESPARRAGOS SALTEADOS Y QUESO PAYOYO** 14,50€
Tomato salad with sauteed asparagus and payoyo cheese

**ENSALADA DE BURRATA CON ESPINACAS, FRUTOS
SECOS Y TOMATES CHERRI ASADOS** 14,50€
Burrata salad with spinach, nuts and roasted cherry tomatoes

**TARTAR DE ATUN DE BARBATE EN TAQUITOS,
SOJA Y YEMA DE HUEVO** 23,00€
Diced tuna tartar from Barbate, soya and egg yoke

STEAK TARTAR DE VACA CLÁSICO 18,00€
Classic beef steak tartare

Mollete bun

Molletes y Bocaditos

**MOLLETE DE PEPITO DE SOLOMILLO
DE TERNERA MADURADO** 15,00€
Andalusian flat bread with matured beef steak

MOLLETE DE CON CALAMARES Y ALIOLI 14,00€
Andalusian flat bread with fried squid and alioli

**BIKINI DE PASTRAMI DE VACA AHUMADO,
PEPINILLOS Y MAYONESA DE MOSTAZA** 13,50€
Smoked beef pastrami bikini, gherkins and mustard mayonnaise

**MINI HAMBURGUESA DE PICAÑA MADURADA EN
BRIOCHE (1 UD)** 8,50€
Mini matured picaña burger in brioche (1 uts)



Hot kitchen

Cocina caliente

**PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS
CON HUEVOS DE GALLINAS FELICES** 5,00€

Portion of Spanish omelette (tortilla) made with free-range eggs

**LAS FAMOSAS EMPANADILLAS DE ATÚN ROJO
DE CARMEN** 3(UDS) 10,50€
1 (UD) 3,50€

Carmen's famous bluefin tuna empanadas

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 6 (UDS) 13,00€
4 (UDS) 9,00€

Croquettes of acorn-fed Iberian cured ham

**FLORES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA CON EL
MEJOR AOVE Y VELO IBÉRICO** 14,00€
+1 (UD) 5,00€

Grilled artichoke with the best AOVE and Iberian veil

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA 18,00€

Squid at "Andaluza" style

**BACALAO AL HORNO CON PISTO AHUMADO EN JOSPER
Y GRATINADO CON MUSELINA DE LANGOSTINOS** 20,00€

Baked cod with ratatouille smoked in josper and gratin with white prawn muslin

**TAQUITOS DE PRESA IBERICA DE BELLOTA A LA
PARRILLA, SU DEMI-GLACE Y BIMY BRASEADO** 550 g 23,00€

Grilled acorn-fed iberian pork, demi-glace and grilled bimy

**POLLO PICANTÓN A LA BRASA EN SU JUGO CON
TOMILLO LIMONERO** 21,00€

Grilled spicy chicken with lemon thyme



Postres caseros

Homemade desserts

TARTA DE QUESO DE CABRA MALAGUEÑA Creamy goat cheesecake	7,50€
TORRIJA EN BRIOCHE CON MELAZA DE MIEL Y HELADO DE PISTACHO French toast with honey molasses	8,00€
TARTA DE PRALINÉ DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE DE OVEJA Chocolate praline cake with sheep's milk ice cream	7,50€
HOJALDRE CAMELIZADO CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE ALMENDRAS AMARGAS Caramelized puff pastry with vanilla cream and bitter almond ice cream	7,50€
PAN Y APERITIVO Bread and appetizer	2,50€



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



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces

Conservas *Tinned, pickled*

Brioche de anchoa del Cantábrico 00 con mantequilla de oveja
Crispy Cantabrian anchovy toast 00 with sheep's butter

Brioche de sardina ahumada con mantequilla de oveja
Crispy smoked sardine toast with sheep's butter

Marisco *Seafood*

Ostra francesa al natural
French oysters au naturel

Concha fina Malagueña al natural
Malaga large clams au naturel

Chacinas selectas

Selected cold cuts

Jamón Ibérico D.O
Iberian ham D.O.

Selección de quesos
Selection of cheeses

Molletes y bocaditos

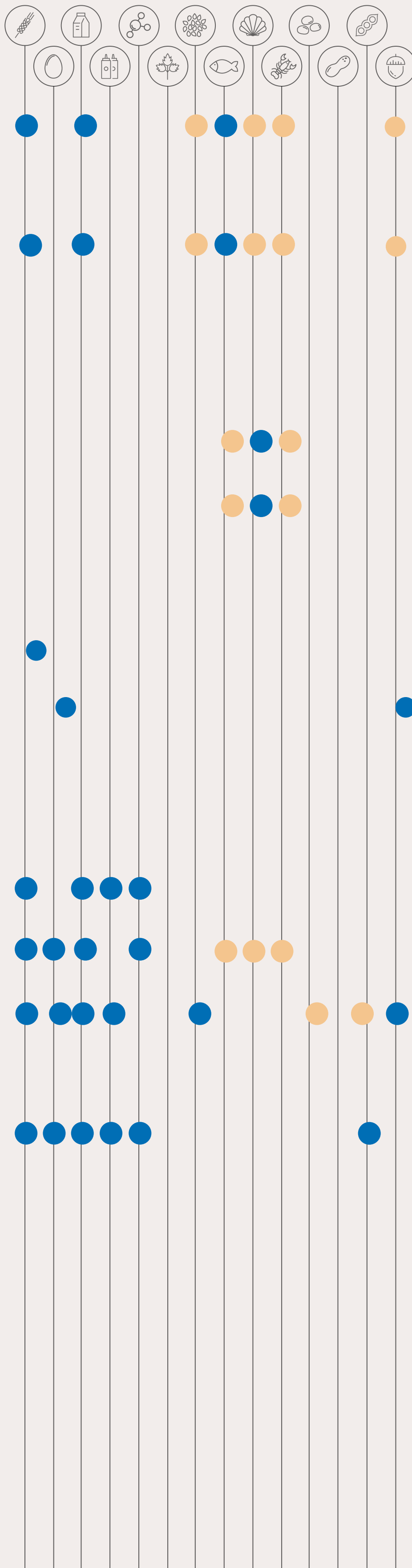
Mollete bun

Mollete de pepito de solomillo de ternera
Andalusian flat bread & matured beef steak

Mollete con calamares y alioli
Andalusian flat bread with squid and alioli

Bikini de Pastrami de vaca ahumado, pepinillos y mayonesa de mostaza
Smoked beef pastrami bikini, gherkins and mustard mayonnaise

Mini hamburguesa de picaña madurada
Mini matured picaña burger in brioche



Postres *Desserts*

Flan de huevo con chantillí de vainilla y lima

Egg flan with chantilli cream

Tarta de queso de cabra malagueña muy cremosa

Creamy goat cheesecake

Torrija en brioche con melaza de miel y helado de pistacho

French toast with honey molasses

Tarta de praliné de chocolate

Praline chocolate cake

Hojaldre caramelizado con crema de vainilla y helado de almendras amargas

Caramelized puff pastry with vanilla cream and bitter almond ice cream

