

ENTRANTES Starters

Jamón ibérico de bellota D.O (100g) Acorn-fed Iberian ham D.O (100g)	1/2 15,00€ / 29,00€
Selección de 5 quesos españoles: Spanish 5 cheese selection: Olavidia (Jaén) cabra, Payoyo (Cádiz) cabra, Marantona (Ciudad Real) oveja, Savel Azul (Galicia) cabra, Pastura Trufa (Cáceres) oveja	1/2 9,50€ / 19,00€
Anchoa sobada en casa, brioche a la parrilla y mantequilla de oveja. "Sobada" anchovy, grilled brioche and sheep's butter	7,00€
Ostra francesa al natural o a la parrilla (1ud). French oyster, natural or grilled (1und)	6,00€
Acompañamiento: Salsa Ponzu o Bloody Mary. Side dish: Ponzu sauce or Bloody Mary	0,50€
Ensaladilla rusa de langostinos y gamba blanca de Málaga. Russian salad with king prawns and white prawns from Málaga	1/2 9,00€ / 14,00€
Aguacate braseado con tartar de salmón aliñado y migas de quinoa. Braised avocado with seasoned salmon tartare and quinoa crumbs	15,50€
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 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 pickles, 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€
Sashimi de salmonete asado en mesa con emulsión de curry-mojo de sus interiores. Red mullet sashimi, roasted at the table with curry-mojo emulsion from its insides	26,00€

VERDURAS Vegetables

Alcachofas asadas en horno de carbón, el mejor AOVE y escamas de sal. Artichokes roasted in a charcoal oven, the best Extra virgin olive oil and salt flakes	14,50€
Ensalada César "te la preparamos como en Acapulco". Caesar salad "Acapulco style"	17,00€

ARROCES, PASTAS Y GUISOS Rice, pasta and stew

Fideuá de langostinos a la sartén, calamar de anzuelo y verduras crujientes. Pan-fried fideua with king prawns, line-caught squid and crispy vegetables	19,00€
Arroz seco con presa ibérica de bellota y alcachofas (mínimo 2 pax) Precio por persona. Dried rice with Iberian acorn-fed "presa" and artichokes	23,00€

PESCADO Fish

Corvina a la parrilla con mousse de coliflor y ensalada de yemas de espárragos. Grilled sea bass with cauliflower mousse and asparagus yolk salad.	26,00€
Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al josper. Grilled red tuna tarantelo, roasted spring onions and tomato sauce made in a oven	30,00€

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.	24,00€
Pollito de campo al horno de carbón con tomillo limonero. Free-range chicken made in a charcoal oven with lemon thyme	1/2 14,00€ /25,00€
Presa ibérica de bellota al punto, salsa bordalesa y setas shiitake. Grilled acorn-fed Iberian "presa", bordalese sauce and shiitake	26,00€
Solomillo de vaca asado al josper, parmentier, piquillos caramelizados y su demi-glace. Roasted beef fillet in a Josper oven, parmentier, caramelized "piquillos" peppers and demi-glace.	29,00€
Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche (1 ud). Mini matured picaña burger on a brioche bun (1 unit)	9,50€
Lomo bajo de vaca Bez kaleku con maduración de 30 días (0,500gr) (7,5€ 100gr). Bez kaleku beef sirloin aged for 30 days	37,50€

BUENAS COMPAÑÍAS Sides

Boniato asado con mantequilla de oveja . Roasted sweet potato with sheep's butter	6,00€
Patatas fritas bien crujientes. Very crunchy fries	6,50€
Lechuga viva con cebolleta tierna, tomatitos cherry y vinagreta de AOVE y Jerez. Lettuce with spring onion, cherry tomatoes, olive oil and Jerez vinaigrette	10,00€
Selección de las mejores verduras a la parrilla . Selection of our best vegetables on the grill	12,00€

POSTRES CASEROS Home-made desserts

Tarta de queso cremosa con helado de pistacho. Creamy cheesecake with 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	8,50€
Toffee de Baileys con café, helado de avellanas y espuma de chocolate blanco. Baileys toffee with coffee, hazelnut ice cream and white chocolate foam	8,50€
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



Altramuces
Lupins



Moluscos
Molluscs



Soja
Soy



Marisco
Shellfish



Mostaza
Mustard



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



**Contiene
trazas**
Contain traces



**Puede contener
trazas**
May contain traces

The vertical dot plot displays the frequency of various food items. The items are listed on the left: Wheat, Milk, Eggs, Fish, Shellfish, Nuts, Beans, and Apples. The frequency of each item is represented by a vertical line with dots. Blue dots represent one category, and orange dots represent another. The items are arranged in columns, with dots placed at different heights to indicate frequency.

Food Item	Blue Dots	Orange Dots
Wheat	1	0
Milk	1	0
Eggs	1	0
Fish	1	0
Shellfish	1	0
Nuts	1	0
Beans	1	0
Apples	1	0

Alcachofas asadas en horno de carbón
Artichokes roasted in a charcoal oven

ARROCES Y PASTAS

Rice & pasta

Fideuá a la sartén de langostinos y calamar
Pan-fried fideua with calamary and king prawns

Arroz seco de presa ibérica, alcachofa
Dried rice with Iberian "presa" artichoke

PESCADO

Fish

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

Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa
Grilled red tuna Tarantelo

CARNE

Meat

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

Pollito de campo al horno de carbón
Roasted free-range chicken in charcoal oven

Presa ibérica Iberian pork "presa"

Solomillo de vaca asado al josper
Beef fillet roasted in Josper oven

Mini hamburguesa de picaña madurada
Mini matured picanha burger

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

GUARNICIONES

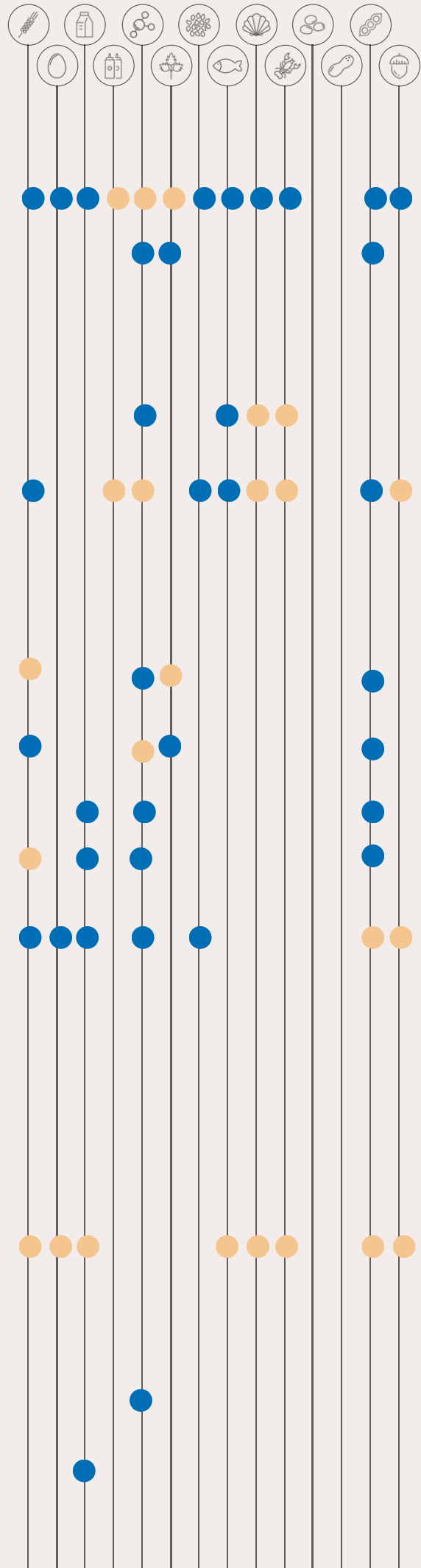
Sides

Patatas fritas bien crujientes
Very crunchy fries

Selección de las mejores verduras a la parrilla
Selection of our best vegetables on the grill

Lechuga, cebolleta, cherries con vinagreta
Lettuce, spring onion, cherry tomatoes with vinaigrette

Boniato braseado con mantequilla de oveja
Roasted sweet potato with sheep's butter



POSTRES Desserts

- Tarta de queso cremosa Creamy cheesecake
- Hojaldre caramelizado, crema, vainilla, yema, helado almendras
Caramelized puff pastry, cream, vanilla, egg yolk, almond ice cream
- Toffé de Baileys, café, helado de avellana, chocolate blanco
Baileys toffee, coffee, hazelnut ice cream, white chocolate

