

Buen provecho

A GOURMET EXPERIENCE



Plato vegetariano



Bajo en calorías

Español	1
English	7

ENTRANTES FRÍOS

SALMOREJO CORDOBÉS 16,00€

Con jamón ibérico, crujiente de pimentón de La Vera y aceite de albahaca.

-Alérgenos: *Gluten Sulfitos*

HOJAS VERDES, PAYOYO, OLIVADA, CRUJIENTE DE ZANAHORIA, TOMATITOS Y VINAGRETA DE FRAMBUESA 16,00€

-Alérgenos: *Lactosa*

ANCHOAS DE SANTOÑA, QUESO EN MEXCABECHE Y CREMA DE PIMIENTOS ASADOS 17,00€

-Alérgenos: *Lactosa Pescado*

SELECCIÓN DE QUESOS DE LA TIERRA 17,00€

Con confituras caseras y almendras malagueñas.

-Alérgenos: *Lactosa Sulfitos*

CEVICHE ACAPULQUEÑO DE PULPO Y GAMBAS DE HUELVA 19,00€

Con totopos y emulsión de aguacate.

-Alérgenos: *Crustáceo Gluten Molusco*

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA 21,00€

Con espuma de tomate y ajo blanco malagueño.

-Alérgenos: *Pescado*

JAMÓN 100% BELLOTA D.O. LOS PEDROCHES 29,00€

Con regañas y "tumaca".




-Alérgenos: *Gluten Sulfitos*

CAVIAR DE RÍOFRÍO 30,00€

Con tostas de carbón y mantequilla aderezada.

-Alérgenos: *Gluten Lactosa*

ENTRANTES CALIENTES

TEMPURA DE VERDURAS  	17,00€
Con sésamo negro y soja. -Alérgenos: Sésamo Soja	
CROQUETAS CASERAS	18,00€
-Alérgenos: Gluten Huevo	
HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA	18,00€
Con caviar de Riofrío, espuma de patata y cebolla crispy. -Alérgenos: Huevo Sulfitos	
ALBÓNDIGAS DE CHOCO EN SU SALSA Y PAPAS	19,00€
-Alérgenos: Molusco Sulfitos	
ARROZ CON WOK VERDURAS DE LA ZONA 	18,00€
Con piñones y salsa de soja. -Alérgenos: Frutos de cáscara Gluten Soja	
ARROZ DE VIEIRA Y GAMBAS DE HUELVA	21,00€
Con emulsión de lima. -Alérgenos: Crustáceo Gluten	
PULPO A LA BRASA	21,00€
Con crema de pimentón de La Vera, velo de patata y polvo de wasabi. -Alérgenos: Molusco Sulfitos	
NAVAJAS A LA BRASA	21,00€
Con ensalada de papas, aguacate, cilantro y salsa huancaína. -Alérgenos: Lactosa Molusco Sulfitos	

PESCADOS

MERLUZA DE PINTXO 25,00€

Con salicornia, berberechos con crema de espinacas y plancton.

-Alérgenos: *Crustáceo Lactosa Pescado*

CORVINA A LA BRASA 27,00€

Con mejillones, verduras en escabeche tibio, crema de coliflor y salsa de champiñón y algas.

-Alérgenos: *Crustáceo Lactosa Pescado*

TATAKI DE ATÚN ROJO 28,00€

Con aguacate, elotes y bilbaína tibia.

-Alérgenos: *Gluten Pescado*

PARGO ASADO 32,00€

Con pepitoria de su jugo, nabo ahumado, ortiguillas y algas.

-Alérgenos: *Pescado*

CARNE

PRESA IBÉRICA A LA BRASA 26,00€

Con cebolla morada agri dulce, patata al tomillo y salsa de manzana con aromáticos.

-Alérgenos: *Lactosa Sulfitos*

LOMO DE CIERVO 27,00€

Con shitake, tartar de fresa, maíz, naranja, mango y habanero.

-Alérgenos: *Gluten*

SOLOMILLO DE VACA 32,00€

Con remolacha, ajo negro, raíz de cilantro y crema de queso añejo.

-Alérgenos: *Lactosa*

**CHULETA DE LOMO BAJO DE VACA
MADURADO MÁS DE 35 DÍAS** 33,00€

Con patata risolada y pimientos asados.

-Alérgenos: *Sulfitos*

POSTRES

ARROZ CON “LECHES” 🌱 🥛 7,00€
-Alérgenos: *Gluten Lactosa*

**PASTEL DE ZANAHORIA, MARACUYÁ
Y HELADO DE MANDARINA** 🌱 7,00€
-Alérgenos: *Huevo Lactosa*

**ROCAS DE CHOCOLATE AIREADO
CON HELADO DE COCO** 🌱 8,00€
-Alérgenos: *Frutos de cáscara Huevo Lactosa*

**TORRIJA CARMELIZADA, CAJETA
Y HELADO DE VAINILLA** 🌱 8,00€
-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa*



Enjoy your meal

A GOURMET EXPERIENCE



Vegetarian dish



Low-calorie dish

Español		1
English		7

COLD STARTERS

CORDOBAN SALMOREJO €16.00

Tomato and bread purée with Iberian curen ham, crunchy paprika and basil oil.

-Allergens: *Gluten Sulfites*

GREEN LEAVES, CHEESE, TAPENADE, CRUNCHY CARROT, TOMATOES AND RASPBERRY VINAIGRETTE €16.00

-Allergens: *Lactose*

SANTOÑA ANCHOVY FILLETS WITH MEXICAN PICKLED CHEESE AND ROASTED PEPPERS CREAM €17.00

-Allergens: *Fish Lactose*

LOCAL CHEESE SELECTION €17.00

With homemade jams and Málaga almonds.

-Allergens: *Lactose Sulfites*

ACAPULCO-STYLE OCTOPUS CEVICHE AND PRAWNS FROM HUELVA €19.00

With "tortilla" chips and avocado emulsion.

-Allergens: *Crustacean Gluten Mollusc*

BLUEFIN TUNA TARTAR €21.00

With tomato foam and white garlic cold soup.

-Allergens: *Fish*

ACORN-FED IBERIAN CURED HAM D.O. LOS PEDROCHES €29.00

With hard bread cake and tomato bread.

-Allergens: *Gluten Sulfites*

CAVIAR FROM RÍOFRÍO €30.00

With toast and flavored butter.

-Allergens: *Gluten Lactose*

HOT STARTERS

- VEGETABLE TEMPURA** 🌱 🥚 €17.00
With black sesame and soy.
-Allergens: Sesame Soybean
- HOMEMADE CROQUETTES** €18.00
-Allergens: Egg Gluten
- FREE-RANGE EGG
COOKED AT LOW-TEMPERATURE** €18.00
With caviar from Riofrío, potato foam and crispy onion.
-Allergens: Egg Sulfites
- BABY CUTTLEFISH MEATBALLS
IN THEIR SAUCE AND POTATOES** €19.00
-Allergens: Mollusc Sulfites
- RICE WITH LOCAL VEGETABLES WOK** 🌱 €18.00
With pine nuts and soy sauce.
-Allergens: Gluten Nuts Soybean
- SCALLOP RICE WITH PRAWNS
FROM HUELVA** €21.00
With lime emulsion.
-Allergens: Crustacean Gluten
- GRILLED OCTOPUS** €21.00
With paprika cream from La Vera, veil of potato
and wasabi powder.
-Allergens: Mollusc Sulfites
- GRILLED POD RAZOR** €21.00
With salad of potatoes, avocado, cilantro
and huancaína sauce.
-Allergens: Lactose Mollusc Sulfites

FISH

HAKE SKEWERS €25.00

With pickle grass, cockles with spinach cream and plankton.

-Allergens: Fish Crustacean Lactose

GRILLED CORVINA DRUM €27.00

With mussels, warm pickled vegetables, cauliflower cream and mushroom and seaweed sauce.

-Allergens: Crustacean Fish Lactose

BLUEFIN TUNA TATAKI €28.00

With avocado, corn on the cob and warm Bilbao-style sauce.

-Allergens: Fish Gluten

ROASTED RED PORGY €32.00

With pepitoria sauce, smoked turnip, seafood and algae.

-Allergens: Fish

MEAT

GRILLED IBERIAN PORK FILLET €26.00

With sweet and sour purple onion, thyme potato and apple sauce with aromatics.

-Allergens: Lactose Sulfites

DEER LOIN €27.00

With shiitake, strawberry cake, corn, orange, mango and chili pepper.

-Allergens: Gluten

BEEF TENDERLOIN €32.00

With beet, black garlic, coriander root and aged cheese cream.

-Allergens: Lactose

**COW BOTTOM SIRLOIN STEAK
MATURED MORE THAN 35 DAYS** €33.00

With home fries and roasted peppers.

-Allergens: Sulfites

DESSERTS

RICE PUDDING 🍷 🥛 €7.00
-Allergens: Gluten Lactose

**CARROT AND PASSION FRUIT CAKE
WITH TANGERINE ICE CREAM** 🍷 €7.00
-Allergens: Huevo Lactose

**CHOCOLATE ROCKS WITH COCONUT
ICE CREAM** 🍷 €8.00
-Allergens: Egg Lactose Nuts

CARAMELIZED FRENCH TOAST 🍷 €8.00
With jam of milk and vanilla ice cream.
-Allergens: Egg Gluten Lactose

