

ENTRANTES

PESCADO/ FISH

Ostras rizadas de Galicia, 6 unidades, limón 15
Oysters from Galicia, 6 pieces, lemon

Carpaccio de langostinos, mayonesa de kimchi, huevas cítricas, Martini 12⁵
Shrimp carpaccio, kimchi mayonnaise, citrus caviar, Martini

Gazpachuelo, vieira, cigala, salicornia, aceite de oliva 15⁵
"Gazpachuelo", scallop, langoustine, salicornia, olive oil

Mejillones a la marinera, toque picante 13⁵
Mussels, "a la marinera", spicy touch

CARNE/ MEAT

Cecina de buey, tostas de pan, compota de higos 12⁵
"Cecina de buey" (dried beef), toast, fig marmalade

Pappardele, funghi, ternera, trufa, jugo de ternera 12
Pappardelle, funghi, beef, truffle, beef gravy

Coca de foie, higos caramelizados, aceite de parmesano, trufa, piñones 14⁵
Duck liver, puff pastry, caramelized figs, parmesan oil, truffle, pine kernels

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

Cannelone de calabacín, brandada, tofu ahumado, hierbas, balsámico, crujiente de verduras 9
Courgette cannellone, brandade, smoked tofu, herbs, balsamic vinegar, vegetable crisps

Ravioli de ricota casera, salvia, mantequilla, espinacas, piñones 12
Homemade ricotta ravioli, sage, butter, spinach, pine kernels

Berenjena asada, frutos secos, cremoso de queso payoyo 9
Baked eggplant, nuts, cream of payoyo cheese

SEGUNDOS

CARNE/ MEAT

Solomillo de ternera, fabes blancos, estragón, mostaza, ajo frito <i>Fillet steak, white beans, tarragon, mustard, fried garlic</i>	26 ⁵
Carrillada de cerdo, cerveza Paulaner, rebozuelo, puré de ápio rave <i>Slow cooked pork cheek, Paulaner beer, chanterelles, celery root purée</i>	22 ⁵
Arroz caldoso de perdiz, muslo estofado, zanahoria baby, calabacín <i>Rice with partridge, slow cooked leg, baby carrots, courgette</i>	22
Magret de pato, chucrut, balsámico, chirivía, col de Bruselas <i>Duck breast, sauerkraut, balsamic vinegar, parsnip, Brussel sprout</i>	23

PESCADO/ FISH

Bacalao, lentejas, mirepoix, panceta, beurre blanc, salicornia <i>Cod fish, lentils, mirepoix, pancetta, beurre blanc</i>	22
Zarzuela, langostino, merluza, almejas, azafrán, patata <i>"Zarzuela", prawns, hake, clams, saffron, potato</i>	24
Lubina, cuscús, coliflor, patata, ajo, jamón pata negra <i>Seabass, couscous, cauliflower, potato, pata negra ham</i>	22 ⁵

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

Risotto, setas de temporada, corteza de pan, romero <i>Risotto, seasonal mushrooms, bread crust, rosemary</i>	19
Zanahorias asadas, trigo, hierbas, tofu marinado, higos <i>Baked carrots, barley, herbs, marinated tofu, figs</i>	19
Apio rave; puré & asado, trufa, coliflor, romesco, avellanas <i>Celery root; purée & baked, truffle, cauliflower, romesco, hazelnuts</i>	19

"En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades." "This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups".

POSTRES

Cheesecake de pistacho, mango, helado de pistacho <i>Pistachio cheesecake, mango, pistachio ice cream</i>	9
Tarta de santo honoré, bizcocho de vainilla, crema inglesa, caramelo <i>Saint honoré tart, vanilla cake, crème anglaise, caramel</i>	9
Tiramisú "borracho" de chocolate <i>Tipsy chocolate tiramisu</i>	10
Tarta de chocolate cremosa, Snickers, helado de praliné <i>Chocolate truffle cake, Snickers, praliné ice cream</i>	10
Tabla de queso: 4 quesos diferentes <i>Cheese platter: 4 different cheeses</i>	12

VINOS DE POSTRE

Botella Copa

Lascas de Pedernal fresa (Cártama, Málaga)	19 ^{.5}	5
Lascas de Pedernal Syrah/Petit Verdot/Cab Sauv (Cártama, Málaga), tinto dulce	24 ^{.5}	6 ^{.5}
Oliveros Naranja (Bullollos par del Condado, Huelva)	16	4
Sauternes - Chateau Violet Lamothe (Francia)	21	7
Alvear Pedro Ximenez (Montillo, Córdoba)		3 ^{.5}
Chinchilla Maestro Moscatel (Ronda, Málaga)	16	5

DIGESTIVOS Y CAFÉ

Café Americano / Café Solo <i>Coffee / Espresso</i>	2
Té / Infusiones <i>Tea / Infusions</i>	2
Cappuccino / Café con Leche / Sombra <i>Cappuccino / Coffee with Milk / Sombra</i>	2 ^{.2}
Café Irlandés / Francés Etc. <i>Irish Coffee / French Coffee Etc.</i>	6 ^{.5}
Magno	4
Torres 10 Años	5
Carlos I Gran Reserva	8
Jaime I	21
Hennessey VS	8
Remy Martin VSOP	10
Remy Martin XO	21

"En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades." "This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups".