

Entradas Starters

CRUJIENTES DE POLLO THAI CON MIEL DE FRIGILIANA Y SÉSAMO Crispy Thai chicken with honey from Frigiliana and sesame 🌿🌱🍯	12 €
DUMPLING DE GAMBAS, CACAHUETES CON MIEL Y SALSA TOM YANG Prawn Dumpling, Peanuts with Honey and Tom Yang Sauce 🌿🌱🍯🥜🌶️🍷	14 €
CROQUETAS DE QUESO AZUL Y MERMELADA DE PERA Blue cheese and pear jam croquettes 🍯🌱🍷	12 €
CROQUETAS DE SETAS, QUESO CHEDDAR Y CURRY DE MADRÁS (4 Unid.) Mushroom, cheddar cheese and Madras curry croquettes (4 units) 🌿🌱🍷🍯	12 €
CROQUETAS CASERAS DE MARISCO, DE JAMÓN O DE CHOCO Homemade seafood, ham or cuttlefish croquettes 🌿🌱🍷🍯🐙	12 €
CREPES DE ESPINACA GRATINADOS CON QUESO Y BECHAMEL Gratin spinach crepes with cheese and béchamel 🍷🍯🌱	15 €
MILHOJA DE FOIE, MANZANA VERDE Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADA Foie Millefeuille, green apple and caramelized goat cheese 🍯🍷	18 €
GAMBAS AL PIL-PIL TRADICIONAL Traditional prawns pil-pil 🍷	16 €
GAMBAS PIL PIL AL BOURBON, TOMATE SHERRY Y TOQUE DE PARMESANO Bourbon pil-pil prawns, sherry tomato and a touch of Parmesan 🍷🌱🍷🍯	20 €
PULPO A LA FEIRA CON PIMENTON DE LA VERA Octopus a la feira with De la Vera paprika 🍷	20 €
PULPO ASADO CON PURE DE PATATAS TRUFADAS Charcoal grilled octopus with truffled mashed potatoes 🍷	20 €
PULPO A BAJA TEMPERATURA CON PIL PIL DE LIMÓN Low temperature octopus with lemon pil pil 🍷	18 €

Ensaladas y Sopas Salads and soups

ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS, MELVA Y AOVE Russian salad with prawns, melva and extra virgin olive oil 🍷🍷🍯	11 €
ENSALADILLA RUSA, HUEVO FRITO Y MAYO-TRUFA Russian salad, fried egg and mayo-truffle 🍯🍷	12 €
BURRATA, PESTO Y CARRUSEL DE TOMATES Burrata Pesto and Tomatoes 🍷🌱🍯	14 €
ENSALADA TEMPLADA CON QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE MIEL Warm salad with goat's cheese and honey vinaigrette 🍷🌱🍯	16 €
ENSALADA DE PAPAYA THAI CON LANGOSTINOS A LA BRASA Y AGUACATE Papaya Thai salad with charcoal grilled prawns and avocado 🌿🍷🌱🍷🍯	18 €
ENSALADA DE LANGOSTINOS, GAMBAS Y CITRICOS CON HELADO DE JENGIBRE King prawns, prawns, and citrus fruits salad with ginger ice cream 🍷🍷🍷🍯🍷🍯🍷🍯	18 €
ENSALADA DE HINOJO CON SALMON AHUMADO, REMOLACHA Y YOGUR GRIEGO Fennel salad with smoked salmon, beetroot and Greek yogurt 🍯🍷🍯	16€
SALMOREJO CON CRUJIENTE DE JAMÓN Y HUEVO Salmorejo (Cordoba-style purée consisting of tomato and bread) with crunchy ham and egg 🍯🍷🍯	10 €
GAZPACHO DE TOMATE IBÉRICO Y CEREZAS, CON QUESO FETA, ANGIULA AHUMADA Y CIRUELAS Iberian tomato and cherry gazpacho, with feta cheese, smoked eel and plums 🍷🍷🍯	12€

Ceviches y crudos

Ceviches and raw foods

CEVICHE DE PARGO CURADO EN MISO Y MANDARINA

Miso and tangerine cured snapper ceviche

20 €   

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE, BONIATO, CHOCLO Y CILANTRO
Wild white sea bass ceviche, sweet potato, corn and coriander

20 €   

DADOS DE ATÚN ROJO CURADO, MARACUYÁ Y VEGETALES ENCURTIDOS EN CASA Y MELÓN CANTALUP
Cured red tuna cubes, passion fruit and home-pickled vegetables and Cantalup melon

20 €  

TATAKI DE ATÚN ROJO CON HELADO DE JENGIBRE

Red tuna tataki with ginger ice cream

20 €       

TARTAR DE ATÚN ROJO CON MARINADO ASIÁTICO, WAKAME Y KIMCHI

Red tuna tartar with Asian marinade, wakame and kimchi

20 €   

TARTAR DE ATUN ROJO Y PERLAS DE WASABI

Red tuna tartar with wasabi pearls

20 €   

TARTAR DE GAMBAS DE MÁLAGA, ROYAL DE ALGAS, AJO BLANCO MALAGUEÑO

Málaga prawns tartar, seaweed Royal and Ajoblanco Malagueño

18 €   

TARTAR DE SALMÓN Y MANGO SOBRE CAMA DE AGUACATES

Salmon and mango tartar over avocado bed

18 €   

CARPACCIO DE CARABINEROS, AJOBLANCO CREMOSO, HUEVAS DE ARENQUE Y MIEL DE TRUFA

Scarlet prawn carpaccio, creamy ajoblanco, herring roe and truffle honey

24 €   

STEAK TARTAR DE RUBIA GALLEGA CON ENCURTIDOS Y TRUFA

Galician Rubia beef steak tartar with pickles and truffle

24 €  

TARTAR DE SALCHICHÓN EXTRA DE MÁLAGA Y PASTA DAKATIN EN CRUJIENTES DE MANDIOCA

Málaga "salchichón" tartar and Dakatine pasta in crispy cassava

16 €  

BOQUERONES EXTRA EN VINAGRE, PERLAS DE TOMATE Y ASADILLO DE PIMIENTOS

Extra anchovies un vinegar, tomatoe pearls and roasted peppers.

16 €  

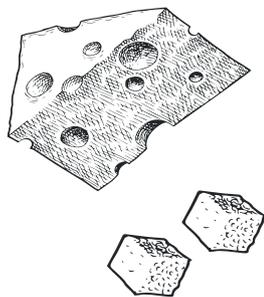
QUISQUILLA DEL MEDITERRÁNEO ADEREZADAS CON AOVE Y LIMÓN

Mediterranean shrimp seasoned with AOVE and lemon

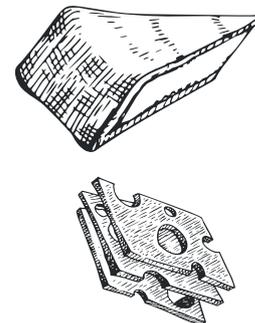
24 € 

IVA incluido/ VAT included

Los quesos de mi vida The cheeses of my life



Ración/Portion: 250 gr. (hasta 5 variedades/up to 5 types) 20€
 Ración/Portion: 500 gr. (hasta 7 variedades/up to 7 types) 36€
 Ración/Portion: 1 Kg. (hasta 10 variedades/up to 10 types) 70€



- RONCARIBLUE CABRA
- RONKARI VIEJO DOP
- GALÁN MANCHEGO CURADO
- LEYENDAS DE BAZTÁN TXACOLI
- TIO RESTI CABRA MURCIA AL VINO
- IDIAZABAL DOP BELAI
- MERCADAL MAHON AÑEJO
- MERCADAL MAHON SEMICURADO
- LEYENDAS DE BAZTÁN CONTRUFA
- CAÑADA DEL CAPITÁN CABRA SEMI SABOR A MLG
- CAÑADA DEL CAPITÁN CURADO EN MANTECA Y HOJAS DE MANGO SABOR A MLG

- PARMIGGIANO 
- GRANA PADANO 
- PECORINO ROMANO 
- APPENZELLER RUEDA 
- EMMENTALER TACO SUIZO 
- GUYERE TACO SUIZO 
- BRIE DES DUCS 60% MG 
- CAMAMBERT LE RUSTIQUE 60% 
- CHEDDAR MATURE 
- RACLETE LE RUSTIQUE 
- COMTE VIELLE GRAN RESERVE 
- BASILS AHUMADO CON JAMÓN 

	50 gr. 1/2 Ración 1/2 Portion	100 gr. Ración Full Portion
JAMÓN IBÉRICO JABUGO 100% BELLOTA	16 €	29 €
CAÑA DE LOMO JABUGO 100% IBÉRICA <i>100 % Iberian acorn fed pork loin (Jabugo)</i>	14 €	25 €

Mariscos / Seelish

MEJILLONES GALLEGOS AL VAPOR <i>Steamed Galician Mussels</i> 🐚	16 €
OSTRAS GILLARDEAU N° 2 <i>Gillardeau Oysters N° 2</i> 🐚	5 € /Unidad
OSTRA GUILLARDEAU N°2, PONZU Y HUEVAS DE ARENQUE. 1UD. 🐚🐟	6 €
<i>Guillardeau N°2 oyster, ponzu and herring roe 1unit</i>	
GAMBAS PLANCHA O COCIDAS <i>Grilled or boiled prawns</i> 🍤	24 €

Pescados Fritos Fried Fish

	1/2 Ración 1/2 Serving	Ración Full Serving Portion
TORTILLITAS DE CAMARONES <i>Shrimp fritters</i> 🍤🐚🍷		2,5 €/Unidad
BOQUERONES AL LIMÓN <i>Lemon marinated anchovies</i> 🍷🐟	10 €	16 €
LANGOSTINOS EN GABARDINA CON SALSA AGRIDULCE <i>Battered king prawns with sweet and sour sauce</i>		16 €
SALMONETITOS <i>Small red mullets</i> 🐟🍷	12 €	17 €
ROSADA <i>Kingklip</i> 🍷🐟	10 €	16 €
PUNTILLITAS <i>Baby squid</i> 🍷🐚	12 €	17 €
ADOBO <i>Marinate dogfish</i> 🍷🐟🍷	10 €	16 €
CALAMARES <i>Squid</i> 🍷🐟	12 €	17 €
GALLO REBOZADO CON SALSA TÁRTARA <i>Battered John Dory with tartar sauce</i> 🐟🍷🍷🍷	12 €	17 €
SOLDADITOS DE PAVÍA CON ALIOLI <i>Pavia soldiers with ali-oli</i> 🍷🐟🍷		17 €
CHOCO FRITO TROCEADO <i>Fried diced cuttlefish</i> 🐟🍷		17 €
FRITURA VARIADA (Precio para 2 personas) <i>Assorted fried fish (Price for 2 people)</i> 🍷🐟		34 €

Arroces/ Rices

(Precio para 2 personas / Price for 2 people)

ARROZ A LA BRASA CON PRESA IBÉRICA <i>Grilled rice with Iberian pork</i>	48 €
ARROZ A LA BRASA CON LANGOSTINOS Y CALAMARES 🐟🍷🐚🍷	48 €
<i>Grilled rice with prawns and squids</i>	
ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO 🐟🍷🐚🍷	48 €
<i>Caldoso rice with fish and seafood</i>	
ARROZ NEGRO CALAMARES, GAMBAS, MEJILLONES Y ALI OLI 🍷🐚🍷🍷🍷	48 €
<i>Black rice with squid, prawns, mussels and ali oli</i>	
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO 🐚🐟🍷🍷	48 €
<i>Fish and seafood Paella</i>	
PAELLA DE VERDURAS <i>Vegetable Paella</i>	48 €
ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS 🍷🐟🍷🍷	58 €
<i>Caldoso rice with scarlet prawns</i>	
PAELLA CARABINEROS 🍷🐟🍷🍷	58 €
<i>Scarlet prawns Paella</i>	
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 🍷🐚🐟🍷	58 €
<i>Caldoso rice with lobster</i>	

Pescados plancha y horno

Grilled and oven baked fish



CALAMAR ENTERO CON SALSA MERY (AJO, ACEITE Y PEREJIL) 🐠	22 €
<i>Whole squid with Mery sauce (garlic, oil and parsley)</i>	
FILETE DE RODABALLO 🐠	25 €
<i>Turbot fillet</i>	
LENGUADO 🐠	25 €
<i>Sole</i>	
LOMO DE LUBINA AL HORNO CON PURÉ DE PATATA TRUFADA 🐠	24 €
<i>Oven baked sea bass fillet with truffled mashed potatoes</i>	
MERLUZA AL HORNO CON PATATAS CONFITADAS Y SALSA BILBAÍNA 🐠	25 €
<i>Baked hake with confit potatoes and Bilbao sauce</i>	
BACALAO CONFITADO AL BAÑO MARÍA CON PURÉ DE COLIFLOR 🐠	25 €
<i>Cod confit in a bain-marie with cauliflower puree</i>	
ENTRECOT DE ATÚN ROJO DE 🐠 🌱 🌿 🍷 ALMADRABA CON SALSA DE SOJA Y SÉSAMO	25 €
<i>Almadraba red tuna steak with soy sauce and sesame</i>	
RAPE 🐠	25 €
<i>Monkfish</i>	
POPIETAS DE LENGUADO CON ZAMBURIÑAS, LANGOSTINOS, GAMBAS Y MEJILLONES 🐠 🐠 🐠 🐠 🐠 🐠	25 €
<i>Sole rolls with scallops, prawns, and mussels</i>	
CARABINERO ABIERTO AL HORNO CON HUEVOS DE CAMPO Y PATATAS Y HUEVAS DE ARENQUE	28 €
<i>Open baked carabinero with field eggs and potatoes and herring roe 🐠 🐠 🐠</i>	

PESCADO DEL DÍA CONSULTAR
ASK FOR THE CATCH OF THE DAY

IVA incluido/ VAT included

Carnes Meat

	Ración Full Serving
CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ CON AROMAS DE LA HUERTA <i>Spanish style pork cheeks in Pedro Ximenez sauce</i> 🌾🍷🥩🥑🥒🍌	18 €
ALBÓNDIGAS DE SOLOMILLO DE TERNERA EN TOMATE 🌾🍷🥩🥑🥒🍌	18 €
CONFIT DE PATO CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y FRUTOS ROJOS 🌾🍷🥩🍓	21 €
RABO DE TORO 🌾🍷🥩🥑🥒🍌	24 €
CACHOPO DE TERNERA 🥩🧀	24 €
COCHINILLO AL HORNO 🌾🍷🥩🥑🥒🍌	25 €
PALETILLA DE CORDERO A 65° C Y TERMINADO A LEÑA	30 €
CUARTO DE CORDERO AL HORNO (2 PERSONAS)	60 €
SALSAS: Pimienta 🌿🍷🥩🥑🥒🍌 Roquefort 🌿🍷🥩🥑🥒🍌 Champiñones 🍄🍷🥩🥑🥒🍌	4 €
<i>Sauces: Pepper, Roquefort, Mushrooms</i>	

Carnes brasas Grilled meat

PRESA IBÉRICA <i>Iberian pork shoulder</i>	20 €
SECRETO DE CERDO 100% IBÉRICO JABUGO <i>Iberian pork "Secreto" 100% Jabugo</i>	20 €
SOLOMILLO DE CERDO 100% IBÉRICO JABUGO <i>Iberian pork sirloin 100% Jabugo</i>	22 €
PARRILLADA IBÉRICA (Precio para 2 personas) <i>Assorted grilled Iberian meats (price for 2 people)</i>	38 €
ENTRECOT DE TERNERA CHARRA <i>Charra Beef Entrecote</i>	25 €
SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL <i>Spanish Beef sirloin steak</i>	27 €
SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ <i>Spanish beef sirloin steak with foie and Pedro Ximénez reduction</i> 🍷	34 €
TATAKI DE WAGYU JAPONÉS A-5 100 GRS. <i>Japanese wagyu tataki A-5 100 grs.</i>	35 €
CHULETÓN DE VACA NACIONAL <i>National cow rib steak</i>	60 €/Kilo
RIB-EYE DE NOVILLA ARGENTINA <i>Argentine Heifer Ribeye</i>	75 €/Kilo
ENTRECOT DE BLACK ANGUS NEBRASKA <i>Black angus nebraska entrecot</i>	80 €/Kilo
LOMO BAJO DE ANGUS CON 200 DIAS DE GRANO <i>Angus sirloin with 200 days of grain</i>	75 €/Kilo

Postres Desserts

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO
White chocolate coulant

8€  

TARTA DE LIMA DE LOS CAÑOS
Lime pie from "Los Caños"

8€ 

TORRIJA BAÑADA EN CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE COCO
Torrija with white melted chocolate and coconut ice cream

8€   

PIÑA ASADA A LA BRASA, RON ZACAPA, LIMA KAFIR Y HELADO DE COCO JOVEN
Grilled Pineapple, Charcoal grilled pineapple, Zacapa rum, kafir lime and coconut ice cream

8€  

TARTA DE QUESO PAYOYO CON MERMELADA CASERA DE FRUTOS DEL BOSQUE (SIN GLUTEN)
Payoyo cheesecake with red berries homemade marmalade (gluten free)

8€ 

HELADO DE TURRÓN BLANDO CON PEDRO XIMENEZ
Soft turrón ice cream with Pedro Ximénez

8€   

CREMA CATALANA CON SU AZÚCAR QUEMADO
Catalan cream with its caramelized sugar

8€  

SORBETE DE LIMÓN
Lemon sorbet

8€

PLÁTANO A LA LEÑA, SU TOFFEE SALADO Y CHOCOLATE SANT DOMINIQ 70%, HELADO DE VAINILLA Y LOTUS O DE VAINILLA
Banana on the wood, salted toffee and Sant Dominiq chocolate (70 %), vanilla and lotus ice cream or vanilla ice cream

8€  

TATÍN DE MANZANA HORNEADO EN EL MOMENTO Y ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA
Apple tatin with vanilla ice cream

8€   

TARTA "ESSENTIA" DE CHOCOLATE
Chocolate "Essentia" cake

8€   

SURTIDO DE QUESOS
Assorted cheeses

20€ 

SUGERENCIA VINOS DULCES DE POSTRES

OUR SUGGESTIONS FOR DESSERT SWEET WINES

-Vino Oremus TOKAJI ASZU 5 Puttonyos

Para servir con variedad de quesos/ Perfect with the assorted cheese

Copa/board Glass: 25€ Botella/Bottle: 100€

-Vino Oremus TOKAJI ASZU 6 Puttonyos

Para servir con variedad de quesos/ Perfect with the assorted cheese

Copa/board Glass: 30€ Botella/Bottle: 120€

-Vino dulce VI DE GLASS GEWÜRZTRAIMINER 2023

Copa/board Glass: 8€ Botella/Bottle: 33€

IVA incluido/ VAT included

Alérgenos Allergens



ENTRANTES: Pan/Mantequilla/Aceitunas/Aceite de Oliva Premium para catar : 2,5€
STARTERS: Bread/Butter/Olives/Premium Olive Oil for tasting: 2,5€

IVA Incluido/ VAT Included