

Pieza de pan  
*Piece of bread*

1,00 €

RESTAURANTE



**Menú tapas**  
**Tapas menu**

**22,75 €**

*(Duración del menú 1:15 horas aproximadamente)*

Salmorejo con helado de aceite de oliva <i>Salmorejo with olive oil ice-cream</i>	10,50 €	
Bolsita rellena de queso y gamba <i>Fillo pastry with cheese and prawns</i>	4,60 €	
Merluza frita con salsa tártara <i>Fried hake with tartare sauce</i>	6,00 €	
Cochinillo asado deshuesado <i>Roast suckling pig</i>	5,75 €	
Sopa de chocolate blanco con helado de yogur y amaretto <i>White chocolate soup with yoghurt ice-cream and amaretto</i>		5,75€

RESTAURANTE



**Menú gastronómico**  
**Tasting menu**

**36,00€**

*(Duración del menú: 1:15 horas aproximadamente)*

Tataki de presa ibérica <i>Iberian pork tataki</i>	13,50€	
Ravioli de tomate seco y mozzarella <i>Sun-dried tomato and mozzarella cheese ravioli</i>	15,50€	
Vieiras a la parrilla con salsa romesco <i>Grilled Scallops with romesco Sauce</i>	19,90€	
Musaka (lasaña griega de ternera y berenjena) <i>Moussaka (Greek beef and eggplant lasagna)</i>	4,90€	
Maceta de tocino de cielo de naranja, helado de plátano y “tierra” de chocolat <i>Flowerpot with orange cream, banana ice-cream and chocolate “soil”</i>	5,75€	

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*

---

RESTAURANTE



**Menú del Chef**

**38,80 €**

**Chef 's menu**

(Duración del menú: 1:30 horas aproximadamente)

Carpaccio de gambas <i>Prawn carpaccio</i>	5,50 €
Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa <i>Egg at low temperature with octopus and truffle olive oil</i>	10,50 €
Bacalao con tomate y gratinado de ajetes <i>Cod with tomato sauce</i>	21,90 €
Pechuga de pollo campero a baja temperatura con puré de patata y salsa de oporto <i>Breast of chicken at low temperature with mashed potatoes and oporto sauce</i>	16,75€
Una porción de queso a elegir o sorbete <i>1 portion of cheese or sorbet</i>	según tipo de queso: 2.90€, 3.50€, 5.00€
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice-cream</i>	5,75€

---

RESTAURANTE



**Menú degustación**

**48,80 €**

**Degustation Menu**

(Duración del menú: 2 horas aproximadamente)

Bombón de foie envuelto en cobre <i>Terrine of foie gras</i>	4,60 €
Ajo blanco malagueño con granizado de tinto <i>Ajo Blanco Malagueño, almond cold soup with iced red wine</i>	10,50€
Galleta de cola de toro <i>Bull's tail mini sandwich</i>	4,60€
Burrito de gambón con cebolla caramelizada <i>Burrito, flour tortilla filled with prawn and caramelized onions</i>	4,60€
Lomo de lubina al horno con humo de berenjena y setas <i>Baked sea bass fillet with roasted eggplant hummus and mushrooms</i>	22,00 €
Presa ibérica <i>Iberico pork "presa"</i>	19,90 €
Una porción de queso a elegir o sorbete <i>1 portion of cheese or sorbet</i>	según tipo de queso: 2.90€, 3.50€, 5.00€
Tarta de manzana <i>Apple cake with vanilla ice-cream</i>	5,75€

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*

