

Nuestro Chef Antonio Conejero les recomienda optar por uno de nuestro menús.

Estos menús se servirán por mesas completas y eligiendo el mismo menú para todos los comensales de la mesa.

Menú gastronómico, compuesto de cinco platos ** 36,00€
(Duración del menú: 1:15 horas aproximadamente)

Salmorejo con helado de aceite de oliva

Galleta de cola de toro

Ravioli de calabaza y gorgonzola

Vieiras a la parrilla con salsa romesco

Sopa de chocolate blanco con helado de yogur y amaretto

*** El servicio del carro de queso no está incluido en el menú gastronómico*

Menú del Chef compuesto de seis platos 38,80 €
(Duración del menú: 1:30 horas aproximadamente)

Burrito de gambón con cebolla caramelizada

Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa

Bacalao con tomate y gratinado de ajetes

Cordero deshuesado con cuscús y seta de temporada

Una porción de queso a elegir o sorbete

Sopa fría de maracuyá, sorbete y frutas naturales

Menú degustación compuesto de ocho platos 48,80 €
(Duración del menú: 2 horas aproximadamente)

Ajo blanco malagueño con granizado de tinto

Carpaccio de gamba con frutos secos

Pan bao con pato a la naranja

Salteado de verduras con miel y soja

Lomo de lubina al horno con humo de berenjena y setas

Secreto ibérico confitado al romero

Una porción de queso a elegir o sorbete

Maceta de tocino de cielo de naranja y “tierra” de chocolate

The Chef Antonio Conejero recommends you to have one of the following menus.

The same menu will be served to the whole table.

Tasting Menu, composed of five courses** **36,00 €**
(About an hour)

Salmorejo with olive oil ice-cream
Bull's tail sandwich
Pumpkin and gorgonzola ravioli
Grilled Scallops with Romesco Sauce
White chocolate with yoghurt ice-cream and amaretto

** Cheese from the trolley is not included in this menu.

Chef's Menu, composed of six courses **38,80 €**
(About an hour and a half)

Burrito, flour tortilla filled with prawn and caramelized onions
Egg at low temperature with octopus and truffle olive oil
Cod with tomato sauce
Lamb with seasonal mushrooms
1 portion of cheese or sorbet
Cold passion fruit soup, sorbet and fresh fruit

Degustation Menu, composed of eight courses **48,80 €**
(About two hours)

Ajo Blanco Malagueño, cold Soup with Almond, Iced red wine
Prawn carpaccio with nuts
Roast duck bao bun
Fresh sauteed vegetables with honey and soy sauce
Baked sea bass fillet with roasted eggplant hummus and mushrooms
Iberian pork secret
1 portion of cheese or sorbet
Flowerpot Orange cream and Chocolate "Soil"

RESTAURANTE



Pieza de pan <i>Piece of bread</i>	1,00 €
Aceite de oliva virgen extra <i>Extra virgin olive oil</i>	0,75 €
Aceitunas <i>Olivas</i>	1,00 €
Servicio de queso (precio según tipo de queso) <i>Portion of cheese from the trolley</i>	2,90 €, 3,50 €, 5,00 €

TAPAS

Bolsitas rellenas de queso y gambas <i>Fillo pastry with cheese and prawns</i>	4,60 €
Carpaccio de gamba con frutos secos <i>Prawn carpaccio with nuts</i>	5,50 €
Bombón de foie envuelto en cobre <i>Terrine of Foie gras</i>	4,60 €
Galleta de cola de toro <i>Bull's tail sandwich</i>	4,60 €

RESTAURANTE



ENTRADAS - STARTERS

★ Ajo blanco malagueño con Granizado de Tinto y Frutas <i>Ajo Blanco Malagueño, cold soup with almond, iced red wine and fruit</i>	10,50 €
Salmorejo con helado de aceite de oliva <i>Salmorejo with olive oil ice-cream</i>	10,50 €
★ Huevo a Baja temperatura con Pulpo y Trufa <i>Egg at Low temperature with Octopus and Truffle</i>	10,50 €
Caviar ecológico de Río Frío (15 gr.) con Huevo poché <i>Ecological Caviar from Río Frío (15 gr.) and poached Egg</i>	35,00 €

ENTRADAS para compartir - STARTERS to share

Ensalada verde con pato, láminas de foie y cebolla caramelizada <i>Green salad with duck, foie and caramelized onions</i>	11,95 €
Ensalada de quesos y nueces <i>Cheese salad with nuts</i>	11,95 €
Croquetas Caseras <i>Homemade Croquettes</i>	10,00 €
★ Tataki de Cerdo Ibérico <i>Iberian Pork Tataki</i>	13,50 €
Raviolis de gorgonzola y calabaza asada <i>Pumpkin and gorgonzola ravioli</i>	15,50 €
Canelones rellenos de Setas <i>Mushroom Cannelloni</i>	16,75 €

RESTAURANTE



PESCADO - FISH

Sopa de Fideos con Huevo escalfado y Langostinos 18,90 €

Noodles Soup with Poached egg and Prawns

★ Lomo de Bacalao a baja temperatura con Tomate y gratinado de ajetes 21,90 €
Cod at low temperature with Tomato and garlic

Vieiras a la Parrilla con salsa Romesco 19,90 €

Grilled Scallops with Romesco Sauce

Lomo de lubina al horno con humo de berenjena y setas 22,00 €

Baked sea bass fillet with roasted eggplant hummus and mushrooms

CARNE - MEAT

Pechuga de pollo campero con puré de patata y salsa de oporto 16,75 €

Breast of chicken with mashed potatoes and oporto sauce

★ Canelones de carrillera ibérica 18,75 €

Iberian pork Cannelloni

Cordero deshuesado con setas de temporada 19,90 €

Lamb with seasonal mushrooms

★ Presa Ibérica con Migas 19,90 €

Iberian Pork with migas

Cochinillo asado 22,75 €

Roast Suckling Pig

Foie Asado 22,00 €

Roast Foie-Gras

Solomillo de ternera con foie (todo un clásico) 24,00 €

Beef sirloin with foie-gras

RESTAURANTE



POSTRES - DESSERTS

Tarta de manzana caliente <i>Warm apple cake</i>	5,75 €
★ Maceta de tocinillo de cielo de naranja y tierra de chocolate (no te lo pierdas) <i>Flowerpot Orange cream and Chocolate "Soil"</i>	5,75 €
Sopa fría de maracuyá, sorbete y frutas naturales <i>Cold passion fruit soup, sorbet and fresh fruit</i>	5,75 €
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla <i>Chocolate Coulant with Vanilla Ice-cream (10 minutes)</i>	5,75 €
Chocolate Blanco con Helado de Yogur y Amaretto <i>White Chocolate with Yoghurt ice-cream and Amaretto</i>	5,75 €
Degustación de Helados (dos sabores) <i>Variety of Ice-creams</i>	4,60 €

RESTAURANTE



ENTRADAS VEGETARIANAS - VEGETARIAN STARTERS

Ajo blanco malagueño con Granizado de Tinto y Frutas <i>Ajo Blanco Malagueño, cold Soup with Almond, Iced red wine and Fruit</i>	10,50 €
Salmorejo con helado de aceite de oliva <i>Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream</i>	10,50 €
Ensalada de queso de cabra <i>Salad with goat cheese</i>	11,95 €
Porción de queso de nuestra selección de quesos <i>Portion of cheese from the trolley</i>	según variedad €

PLATOS VEGETARIANOS - VEGETARIAN COURSES

Huevo a Baja temperatura con aceite de trufa <i>Egg at Low temperature with truffle olive oil</i>	10,50 €
Canelones rellenos de Setas <i>Mushroom Cannelloni</i>	16,75 €
Raviolis de calabaza <i>Pumpkin ravioli</i>	15,50 €
Salteado de espárragos verdes con salsa romesco <i>Sauteed asparagus with romesco sauce</i>	12,50 €
Salteado de verduras con miel y soja <i>Fresh sauteed vegetables with honey and soy sauce</i>	13,50 €
Revuelto de setas y espárragos <i>Scrambled eggs with mushroom and asparagus</i>	12,50 €

NO GLUTEN, NO LACTOSA

TAPAS

Gambas rellenas de Setas y Jugo de asado <i>Shrimp Stuffed with Mushrooms and Roasted Juice</i>	4,60 €
Bombón de foie envuelto en cobre <i>Terrine of Foie gras</i>	4,60 €

ENTRADAS – STARTERS

Salteado de espárragos verdes con salsa romesco <i>Sauteed asparagus with romesco sauce</i>	12,50 €
Revuelto de setas y espárragos <i>Scrambled eggs with mushroom and asparagus</i>	12,50 €
Ensalada verde con Pato y Frutos secos <i>Green salad with Duck and Nuts</i>	11,95 €
Carpaccio de Cigala <i>Carpaccio of Langoustine</i>	13,50 €
Tataki de Cerdo Ibérico <i>Iberian Pork Tataki</i>	13,50 €
Caviar ecológico de Río Frío (15 gr.) con Huevo poché <i>Ecological Caviar from Río Frío (15 gr.) and poached Egg</i>	35,00 €

PESCADO - FISH

Lomo de Bacalao con Tomate y gratinado de ajetes <i>Cod with Tomato</i>	19,90 €
Vieiras a la Parrilla con salsa Romesco <i>Grilled Scallops with Romesco Sauce</i>	18,90 €

CARNE - MEAT

Presa Ibérica a la brasa <i>Grilled Iberian Pork</i>	19,30 €
Cochinillo asado <i>Roast Suckling Pig</i>	21,00 €

PLATOS VEGANOS-VEGAN COURSES

Ajo blanco malagueño con Granizado de Tinto y Frutas 10,50 €
Ajo Blanco Malagueño, cold soup with almond, iced red wine and fruit

Gazpacho 10,50 €
Gazpacho (cold tomato soup)

Ensalada verde 10,00€
Green salad

Pisto 10,00 €
Ratatouille

POSTRES VEGANOS - VEGAN DESSERTS

Sopa fría de maracuyá, sorbete y frutas naturales 5,75 €
Cold passion fruit soup, sorbet and fresh fruit

Sorbete (limón, mango o plátano) 4,60 €
Sorbet (lemon, mango or banana)

CARTA INFANTIL

Crema de patatas <i>Creamy mashed potatoes</i>	9,00 €
Galleta de Cola de Toro <i>Bull's tail sandwich</i>	4,60 €
Bolsita rellena de queso y gamba <i>Fillo pastry with cheese and prawn</i>	4,60 €
Gazpacho con Helado de aceite de oliva <i>Gazpacho (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream</i>	10,50 €
Croquetas Caseras <i>Homemade Croquettes</i>	10,00 €
Canelones rellenos de Setas <i>Mushroom Cannelloni</i>	16,75 €
Canelones de carrillera ibérica <i>Iberian pork Cannelloni</i>	18,75 €
Raviolis de calabaza y gorgonzola <i>Pumpkin ravioli with gorgonzola</i>	15,50 €
Pescado frito <i>Fried fish</i>	20,00 €
Presa ibérica con patatas fritas <i>Iberian pork with fried potatoes</i>	19,90 €