

RESTAURANTE



Nuestro Chef Antonio Conejero le recomienda optar por uno de nuestros menús.  
Para intentar conseguir el equilibrio y la armonía a lo largo de toda la comida,  
estos menús los serviremos para todos los comensales de la mesa.  
Por favor, avise en caso de alergias o intolerancias.

Our Chef Antonio Conejero recommends you to have one of the following menus  
These menus are chosen by the Chef and they will be served to the whole table.  
If you have any specific allergies, please let us know

Pieza de pan  
*Piece of bread*

1,00 €

RESTAURANTE



**Menú tapas**  
**Tapas menu**

**22,75 €**

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

Tataki de presa ibérica <i>Iberian pork tataki</i>	13,50 €
Bolsita rellena de queso y gamba <i>Fillo pastry with cheese and prawns</i>	4,60 €
Burrito de gambón con cebolla caramelizada <i>Burrito, flour tortilla filled with prawn and caramelized onions</i>	4,60€
Canelón de carrillera ibérica <i>Iberian pork cheek cannelloni</i>	6,50€
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€
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€
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

