

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 ** 35,00€
(Duración del menú: 1:15 horas aproximadamente)

Gazpacho con ravioli de gambas

Bolsitas rellena de queso y gamba

Vieiras a la parrilla con salsa romesco

Canelón de carrillera ibérica

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 38,00 €
(Duración del menú: 1:30 horas aproximadamente)

Galleta de cola de toro

Huevo a baja temperatura con pulpo y trufa.

Bacalao con tomate y gratinado de ajetes

Pechuga de pularda con patata trufada y cebolla caramelizada

Una porción de queso a elegir o sorbete

Buñuelo de chocolate líquido con helado de vainilla

Menú degustación compuesto de ocho platos 48,00 €
(Duración del menú: 2 horas aproximadamente)

Bombón de foie envuelto en cobre

Tataki de presa ibérica

Ajo blanco malagueño con granizado de tinto

Ravioli de calabaza y gorgonzola

Merluza de pincho en caldo corto con verduritas y ali-oli

Cordero deshuesado con cuscús y seta de temporada

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** **35,00 €**
(About an hour)

Gazpacho (cold tomato soup) with prawn ravioli
Fillo pastry with cheese and prawn
Grilled Scallops with Romesco Sauce
Iberian pork cannelloni
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 **38,00 €**
(About an hour and a half)

Bull's tail sandwich
Egg at Low temperature with Octopus and Truffle
Cod with tomato sauce
Chicken with mashed potatoes and roasted juice
1 portion of cheese or sorbet
Chocolate fritter with vanilla ice-cream

Degustation Menu, composed of eight courses **48,00 €**
(About two hours)

Terrine of foie gras
Iberian pork tataki
Ajo Blanco Malagueño, cold Soup with Almond, Iced red wine
Pumpkin and gorgonzola ravioli
Hake poached in court bouillon with vegetables and aioli
Lamb with seasonal mushrooms
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 cigalas con frutos secos <i>lobster 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 10,50 €
Ajo Blanco Malagueño, cold soup with almond, iced red wine and fruit
- Gazpacho con ravioli de gambas y frutas 10,50 €
Gazpacho (cold tomato soup) with prawn ravioli
- ★ Huevo a Baja temperatura con Pulpo y Trufa 10,50 €
Egg at Low temperature with Octopus and Truffle
- Caviar ecológico de Río Frío (15 gr.) con Huevo poché 35,00 €
Ecological Caviar from Río Frío (15 gr.) and poached Egg

ENTRADAS para compartir - STARTERS to share

- Ensalada verde con pato, láminas de foie y cebolla caramelizada 11,95 €
Green salad with duck, foie and caramelized onions
- Ensalada de quesos y nueces 11,95 €
Cheese salad with nuts
- Croquetas Caseras 10,00 €
Homemade Croquettes
- ★ Tataki de Cerdo Ibérico 13,50 €
Iberian Pork Tataki
- Panaché de verduras con miel y soja 13,50 €
Fresh sauteed vegetables with honey and soy sauce
- Pulpo braseado con salsa romesco 14,75 €
Braised octopus with romesco sauce
- Raviolis de gorgonzola y calabaza asada 15,50 €
Pumpkin and gorgonzola ravioli
- Canelones rellenos de Setas 16,75 €
Mushroom Cannelloni

RESTAURANTE



PESCADO - FISH

Sopa de Fideos con Huevo escalfado y Langostinos 18,90 €
Noodles Soup with Poached egg and Prawns

★ Lomo de Bacalao con Tomate y gratinado de ajete 19,90 €
Cod with Tomato

Vieiras a la Parrilla con salsa Romesco 19,90 €
Grilled Scallops with Romesco Sauce

Merluza de pincho en caldo corto con verduritas y ali-oli 22,00 €
Hake poached in court bouillon with vegetables and aioli

CARNE - MEAT

Pechuga de pollo de corral con puré de patata y jugo de asado 16,75 €
Chicken with mashed potatoes and roasted juice

★ 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

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 €
Buñuelo de chocolate líquido con helado de vainilla <i>Chocolate fritter with vanilla ice-cream</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 €
Gelatina de gin & tonic con sorbete de limón <i>Gin & tonic jelly with lemon sorbet</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 4,60 €
Shrimp Stuffed with Mushrooms and Roasted Juice

Bombón de foie envuelto en cobre 4,60 €
Terrine of Foie gras

ENTRADAS – STARTERS

Salteado de espárragos verdes con salsa romesco 12,50 €
Sauteed asparagus with romesco sauce

Revuelto de setas y espárragos 12,50 €
Scrambled eggs with mushroom and asparagus

Ensalada verde con Pato y Frutos secos 11,95 €
Green salad with Duck and Nuts

Carpaccio de Espadón 12,50 €
Carpaccio of Swordfish

Carpaccio de Cigala 13,50 €
Carpaccio of Langoustine

Carpaccio de Ternera 12,50 €
Carpaccio of Beef

Tataki de Cerdo Ibérico 13,50 €
Iberian Pork Tataki

Láminas de Foie 13,50 €
Duck Foie gras carpaccio

Caviar ecológico de Río Frío (15 gr.) con Huevo poché 35,00 €
Ecological Caviar from Río Frío (15 gr.) and poached Egg

NO GLUTEN, NO LACTOSA

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

Magret de pato a baja temperatura en salsa de frutos rojos <i>Duck magret at low temperature with red fruit sauce</i>	18,50 €
Presa Ibérica a la brasa <i>Grilled Iberian Pork</i>	19,30 €
Solomillo de Ternera a la brasa <i>Grilled Beef</i>	21,00 €
Cochinillo asado <i>Roast Suckling Pig</i>	21,00 €

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 €
Pulpo braseado con salsa romesco <i>Braised octopus with romesco sauce</i>	14,75 €
Presa ibérica con patatas fritas <i>Iberian pork with fried potatoes</i>	19,90 €

