

Nuestro Chef Antonio Conejero le recomienda optar por uno de nuestros menús,

Menú gastronómico compuesto de cinco platos **

(1 tapa 1 entrada, 1 pescado, 1 carne y 1 postre)

35,00 €

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

Menú del Chef compuesto de seis platos **

(1 tapa, 1 entrada, 1 pescado, 1 carne, 1 porción de queso y 1 postre)

38,00 €

Menú degustación compuesto de ocho platos

(2 tapas, 2 entradas, 1 pescado, 1 carne, 1 porción de queso y 1 postre).

48,00 €

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.

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

Tasting Menu, composed of five courses**

(It includes 1 tapa 1 starter, 1 meat, 1 fish and 1 dessert.)

35,00 €

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

Chef 's Menu, composed of six courses**

(It includes 1 tapa, 1 starter, 1 meat, 1 fish, 1 portion of cheese and 1 dessert.)

38,00 €

Degustation Menu, composed of eight courses

(2 tapas, 2 starters, 1 fish, 1 meat, 1 portion of cheese from the trolley and 1 dessert)

48,00 €

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

RESTAURANTE



Pieza de pan <i>(piece of bread)</i>	1,00 €
Aceite de oliva virgen extra <i>(Extra virgin olive oil)</i>	0,50 €
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 €
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 €
★ Galleta de Cola de Toro <i>Bull's tail sandwich</i>	4,60 €

RESTAURANTE



ENTRADAS FRÍAS – COLD 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 y tartar de Cigalas <i>Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream and Langoustin</i>	10,50 €
Ensalada verde con pato, láminas de foie y cebolla caramelizada <i>Green salad with duck, foie and caramelized onions</i>	11,95 €
Carpaccio de gambas <i>Prawns carpaccio</i>	13,50 €
Tataki de Cerdo Ibérico con cuscú <i>Iberian Pork Tataki with cous-cous</i>	13,50 €
Ensalada de quesos y nueces <i>Cheese salad with nuts</i>	11,95 €
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 CALIENTES – HOT STARTERS

Croquetas Caseras <i>Homemade Croquettes</i>	10,00 €
★ Huevo a Baja temperatura con Pulpo y Trufa <i>Egg at Low temperature with Octopus and Truffle</i>	10,50 €
Raviolis de gorgonzola y calabaza asada <i>Pumpkin and gorgonzola ravioli</i>	15,50 €
Canelones rellenos de Setas <i>Mushroom Cannelloni</i>	16,75 €

PESCADO – FISH

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

★ 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 pularda con puré de trufa y salsa forum 16,75 €
Breast of poulard with mashed potatoes, truffle and sauvignon blanc

★ Canelones de carrillera ibérica 18,75 €
Iberian pork Cannelloni

Albóndigas de cordero con cuscú 17,75 €
Lamb meatballs with couscous

★ 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 €
Brownie de chocolate <i>Chocolate brownie</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 €
Piononos de Patricia con helado de vainilla y galletas de mantequilla <i>Piononos, Patricia pastries with vanilla ice-cream and butter cookies</i>	5,75 €
Degustación de Helados (dos sabores) <i>Variety of Ice-creams</i>	4,60 €

RESTAURANTE



ENTRADAS VEGETARIANAS - VEGETARIAN STARTER

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>	10,50 €
Porción de queso de nuestra selección de quesos <i>Portion of cheese from the trolley</i>	2,90 €

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>	14,50 €
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 €

RESTAURANTE



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

IVA incluido - All prices are inclusive of VAT

RESTAURANTE



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 €
Preso 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 €

RESTAURANTE



CARTA INFANTIL

Crema de verduras <i>Vegetable cream soup</i>		9,00 €
Galleta de Cola de Toro <i>Bull's tail sandwich</i>		4,60 €
Salmorejo con Helado de aceite de oliva <i>Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream</i>		9,00 €
Croquetas Caseras <i>Homemade Croquettes</i>		10,00 €
Lagrimitas de pollo <i>Chicken nuggets</i>		4,60 €
Canelones rellenos de Setas <i>Mushroom Cannelloni</i>		16,75 €
Canelones de carrillera ibérica <i>Iberian pork Cannelloni</i>		17,75 €
Raviolis de Ternera y Frijoles <i>Beaf and bean Ravioli</i>		15,50 €
Bacalao frito <i>Fried cod</i>	12,00 € (1/2 ración)	19,90 € (ración)
Solomillo de ternera con patatas fritas <i>Beaf Sirloin with fried potatoes</i>	14,00 € (1/2 ración)	22,00 € (ración)
Preso ibérica con patatas fritas <i>Iberian pork with fried potatoes</i>	12,00 € (1/2 ración)	19,90 € (ración)

IVA incluido - All prices are inclusive of VAT