

RESTAURANTE



NO SE REALIZAN RESERVAS PARA TAPAS.

Se atenderán por orden de llegada, pero pueden llamarnos antes para informarse sobre la disponibilidad de mesas en la zona de tapas. Gracias

IT IS NOT POSSIBLE TO BOOK A TABLE FOR TAPAS.

You will be attended in order of arrival, but you can call us before to find out about the availability of tables in the tapas area.

Thank you.

Tlf.: (+34) 954 906 475

Pieza de pan 1, 00 €
Piece of bread

 *Tapa Recomendada*
Recommended Tapa

-----TAPAS FRÍAS (Cold Snacks)-----

 Ajo blanco con Granizado de Tinto	3,50 €	Cold Almond Soup
 Tataki de Presa Ibérica	4,30 €	Iberian Pork Tataki
 Carpaccio de gamba y frutos secos	5,50 €	Prawn carpaccio and nuts
 Terrina de Foie (para untar)	4,60 €	Terrine of Foie gras and toasted bread

IVA incluido – All prices are inclusive of VAT

RESTAURANTE



-----TAPAS CALIENTES (Hot
Snacks)-----

😊 Huevo a baja temperatura con patatas y aceite de trufa	3,90 €	Egg at low temperature with potato and truffle oil.
Croquetas Caseras	3,10 €	Homemade Croquettes
Papas bravas	3,50 €	Crispy potatoes with “brave sauce”
Canelones de Setas	3,90 €	Mushroom cannellonies
Bolsitas rellenas de Queso y Gamba	3,90 €	Fillo pastry with Cheese and Prawn
Espárragos salteados con Salsa Romesco	3,90 €	Sauteed Asparagus
Burrito de gambón con cebolla caramelizada	4,60 €	Burrito, flour tortilla filled with prawn and caramelized onions
😊 Galleta de Cola de Toro	4,60 €	Bull’s tail sandwich
Albóndigas de ternera con cuscú	4,60 €	Beef meatballs with couscous
Musaka (lasaña griega de ternera y berenjena)	4,90 €	Moussaka (Greek beef and eggplant lasagna)
😊 Cochinillo asado deshuesado	5,75 €	Roast Suckling Pig
Canelón de carrillera ibérica	6,50 €	Iberian pork cheek cannelloni
Bacalao con tomate y ajetes (90gr.)	9,00 €	Cod with tomato sauce (90gr.)
😊 Vieiras a la parrilla con Salsa Romesco	6,50 €	Scallops grilled with Romesco Sauce

IVA incluido – All prices are inclusive of VAT

RESTAURANTE



POSTRES - DESSERTS

Tarta de manzana caliente 5,75 €
Warm apple cake

★ Maceta de tocino de cielo de naranja y tierra de chocolate (no te lo pierdas) 5,75 €
Flowerpot Orange cream and Chocolate "Soil"

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla 5,75 €
Chocolate Coulant with Vanilla Ice-cream (10 minutes)

Gelatina de gin tonic y sorbete de limón 5,75€
Gin tonic gelatine and lemon sorbet

Sorbete de limón al cava 4,90 €
Lemon sorbet with cava

Degustación de Helados (dos sabores) 4,60 €
Variety of Ice-creams

RESTAURANTE



Nuestro Chef Antonio Conejero también 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

RESTAURANTE



Menú tapas

22,75 €

Tapas menu

(Duración del menú 1:15 horas aproximadamente)

Tataki de presa ibérica

Iberian pork tataki

Bolsita rellena de queso y gamba

Fillo pastry with cheese and prawns

Burrito de gambón con cebolla caramelizada

*Burrito, flour tortilla filled with prawn
and caramelized onions*

Canelón de carrillera ibérica

Iberian pork cheek cannelloni

Maceta de tocinillo de cielo de naranja, helado de
plátano y “tierra” de chocolat

*Flowerpot with orange cream, banana ice-cream
and chocolate “soil”*

RESTAURANTE



Menú del Chef

38,80 €

Chef's menu

(Duración del menú: 1:30 horas aproximadamente)

Carpaccio de gambas

Prawn carpaccio

Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa

Egg at low temperature with octopus and truffle olive oil

Bacalao con tomate y gratinado de ajetes

Cod with tomato sauce

Pechuga de pollo campero a baja temperatura con

puré de patata y salsa de oporto

*Breast of chicken at low temperature with
mashed potatoes and oporto sauce*

Una porción de queso a elegir o sorbete

1 portion of cheese or sorbet

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate coulant with vanilla ice-cream

RESTAURANTE



Menú degustación

48,80 €

Degustation Menu

(Duración del menú: 2 horas aproximadamente)

Bombón de foie envuelto en cobre

Terrine of foie gras

Ajo blanco malagueño con granizado de tinto

Ajo Blanco Malagueño, almond cold soup with iced red wine

Galleta de cola de toro

Bull's tail mini sandwich

Ravioli de tomate seco y mozzarella

Sun-dried tomato and mozzarella cheese ravioli

Vieiras a la parrilla con salsa romesco

Grilled Scallops with romesco Sauce

Presa ibérica

Iberico pork "presa"

Una porción de queso a elegir o sorbete

1 portion of cheese or sorbet

Tarta de manzana

Apple cake with vanilla ice-cream

IVA incluido – All prices are inclusive of VAT