



PARA PICAR

Selección de quesos	17 €
Selección de quesos nacionales	
Cecina	16,5 €
Cecina Black Angus madurada	
Gilda (2 Uds.)	3 €
Ostra (Ud.)	S/P
Ostra natural o aliñada (Ud.)	
Ensaladilla rusa	2,2 €
Ensaladilla rusa con gamba blanca	

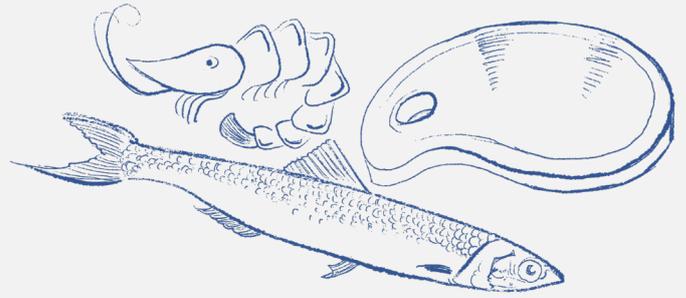
A COMPARTIR

Tomate huevo toro braseado	10 €
Tomate huevo toro en nuestras brasas	
Tomate huevo de toro sin más	10 €
Tomate huevo de toro y nada más	
Cogollo braseado	10,9 €
Cogollo a la brasa con anchoas y queso viejo	
Ensalada templada ahumada	8 €
Ensalada templada de berenjena ahumada y pimientos asados	
Salmorejo	12 €
Salmorejo de remolacha con tartar de atún y tomate	
Steak tartar	23 €
Steak tartar con tuétano braseado y croissant	
Brioche (2 Ud.)	8 €
Brioche de salchicón de Málaga	
Mini burger (2 Ud.)	10 €
Mini burger con pan de churro	
Bandolero	7 €
Mollete relleno de carne deshilachada	
Gnocchi	17 €
Gnocchi con espinacas a la mantequilla	

Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA

Nuestros productos son de temporada, y gran parte de ellos locales



PRINCIPALES

PESCADOS Y MARISCOS

Almejas gallegas	S/P
Almejas gallegas salteadas con ajete	
Gamba blanca braseada	S/P
Gamba blanca de Málaga a la brasa	
Ventresca	23 €
Ventresca a la brasa	
Pescados y mariscos según mercado	S/P
Pregunta al personal de sala	

CARNES

Carrillada	20 €
Carrillada de ternera en su jugo con puré de patatas	
Presa ibérica	21 €
Presa ibérica a la brasa con reducción de jugo de carne	
Entrecote de rubia vieja gallega	24 €
Entrecote de rubia vieja gallega madurado (400 gr)	
Chuleta de retinta	50 €
Chuleta de vaca primavera madurada (500-600 gr)	
Chuleta de lomo alto de retinta	80 €/kg
Chuleta de vaca primavera madura (900 gr-1300 gr)	

GUARNICIONES

3 €

- Patatas fritas**
- Puré de patatas**
- Puré de patata trufado**
- Papas arrugas con romescu**
- Coliflor asada**
- Ensalada verde**

Cada principal tiene una guarnición a elegir, excepto el chuletón que tendrá dos

Servicio de pan, aceite y aperitivo 2 €

CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA

Nuestros productos son de temporada, y gran parte de ellos locales