

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
- Salmorejo con helado de aceite de oliva y tartar de gamba 10,50 €
Salmorejo (cold tomato soup) with olive oil ice-cream and prawn tartar
- ★ 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
- 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 €
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 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 €
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 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)
Presa ibérica con patatas fritas <i>Iberian pork with fried potatoes</i>	12,00 € (1/2 ración)	19,90 € (ración)

