



PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota 100 gr. 22 €

Selección de quesos curados de la Hortelana (reserva) 200gr. 16,5 €
Queso curado de leche cruda y mezcla

Gilda 3 €
Gilda de anchoas

Paté de perdiz 15 €

Croqueta del día (Ud) 2,5 €
Pregunta al personal de sala

Ostra Nº2 Speciale de Claire (Ud) 5,5 €
Osta natural o aliñada (Ud)

Ensaladilla rusa 6,5 € -12 €
Ensaladilla rusa con gambas blancas

A COMPARTIR

Ensalada de temporada 12 €
Pregunta al personal de sala

Cogollo a la brasa 10 €
Cogollo a la brasa con anchoas y queso viejo

Mazamorra 15 €
Mazamorra de almendras tiernas con gamba blanca

Tartar de atún 18 €
Tartar de atún con toque cítrico

Taco (2 Ud) 9 €
Taco de pollo braseado con cebolla encurtida, cilantro y su toque cítrico

Brioche de salchichón (2 Ud) 8 €
Tartar de salchichón de Málaga en pan de brioche

Brioche de langostinos (2 Ud) 10 €
Tartar de langostinos con mayonesa cítrica

Mini burger (2 Ud) 10 €
Mini burger con pan de churros

Bao de secreto 6 €
Secreto con miel y mostaza en pan bao

Brandada de bacalao 12 €
Brandada de bacalao sobre cama de puré de patatas

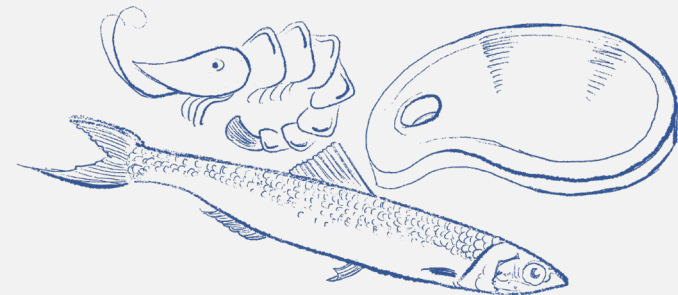
Risotto de setas con foie 15 €
Cremoso risotto de setas con foie



Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

CONSULTA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA Ó ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

Trabajamos con productos de temporada, en su mayoría locales.



PRINCIPALES

DEL HUERTO

Puerro a la brasa 12 €
Con salsa romescu y un toque crujiente

Setas salteadas de temporada 15 €
Sobre parmentier de patatas

DEL MAR

Almejas salteadas 16 €
Almejas salteadas con ajete

Gamba blanca 16 €
Gamba blanca de Málaga braseada

Ventresca 25 €
Ventresca a la brasa

DE LA TIERRA

Carrillada ibérica con crujiente de boniato 22 €
Carrillada de cerdo ibérico en su jugo, con crujiente de boniato

Presa ibérica del valle de Los Pedroches 22 €
Presas ibéricas a la brasa

Entrecot de rubia vieja gallega 30 €
Entrecot de vaca rubia vieja gallega madurado a la brasa (450 gr. aprox)

Chuletón de vaca “Gold” madurada 80 €/kg
Chuleta de vaca madurada “Gold” a la brasa (1-1.3 kg)

GUARNICIONES

3 €

Patatas fritas

Puré de patatas

Pimientos asados salteados

Ensalada verde

Cada principal tiene incluida una guarnición a elegir.

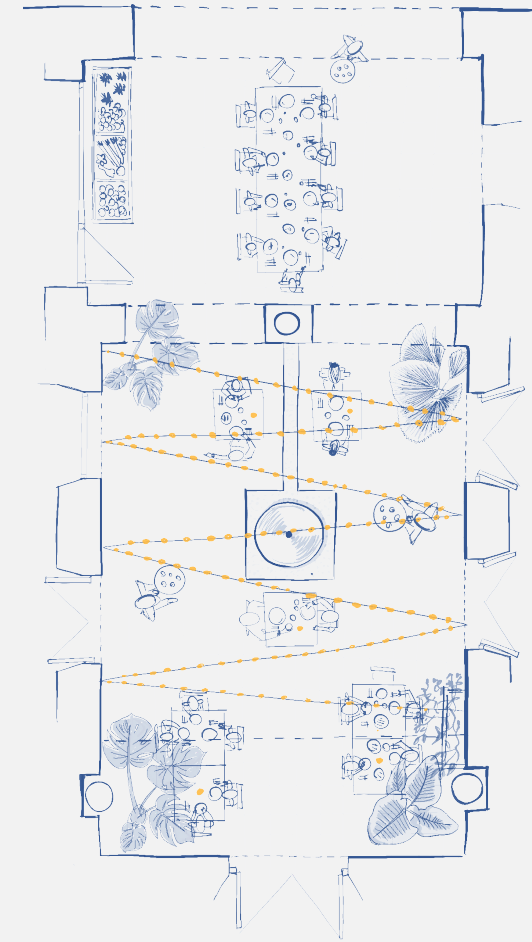
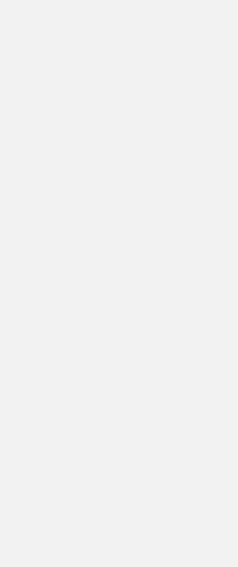
El coste de una guarnición extra será de 3 €



Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

CONSULTA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA Ó ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

Trabajamos con productos de temporada, en su mayoría locales.



El
Patio

GASTRO BAR