

APERITIVOS

PRE-MEAL DRINKS

Aperol Spritz	15€ jarra	6€
Sangría	15€ jarra	6€
Vermut Casero		4€
Vermut Receta de la Casa (vermut casero, dry gin, gaseosa, un toque de naranja)		5€
Manzanilla <i>La Gitana</i>		3'5€
Vino Fino <i>Tío Pepe</i>		3'5€
Manzanilla en rama <i>Valdespino</i>		5€
Palo Cortado <i>Sanchez Romate</i>		5€
Amontillado <i>Sanchez Romate</i>		5€
Oloroso <i>Sanchez Romate</i>		5€

OSTRAS Y CAVIAR

OYSTERS AND CAVIAR

Ostra de Conil Oyster from Conil		3'5€
Ostra <i>Guillerdeau</i> N°2 al natural <i>Guillerdeau</i> N°2 oyster au naturel		5'5€
Ostra <i>Daniel Sorlut</i> N°00 al natural Oyster <i>Daniel Sorlut</i> N°00 au naturel		9€
Trío de Ostras y copa de cava Trio of Oysters and a glass of cava		17€
Ostra <i>Guillerdeau</i> N°2 frita en panko con ponzu <i>Guillerdeau</i> N°2 oyster fried in panko with ponzu		7€
Caviar ecológico <i>Riofrío</i> Naccarii Essence con blinis y mantequilla de oveja <i>Riofrío</i> Naccarii Essence organic caviar served with blinis and sheep butter		50€ 15g



¿Alguna intolerancia? Consulte nuestra carta de alérgenos

DELICADEZAS FRÍAS

COLD DELICACIES

Queso curado mezcla oveja y cabra <i>La Hortelana</i> de Coín (1er premio mejor queso mezcla de España 2025) Cured cheese blend of sheep and goat from Coín (1st prize Spain's best cheese blend of 2025)	9€ media	15€
Queso manchego curado de oveja curado en nuestras bodegas Cured Manchego sheep's cheese cured in our cellars	9€ media	15€
Jamón ibérico de bellota <i>Aurelio Castro y González</i> Iberian acorn-fed ham <i>Aurelio Castro y González</i>	16€ 60g	28€ 100g
Cogollo de lechuga de Coín aliñado a nuestra manera Lettuce hearts from Coín with our special housemade dressing		2'5€
Ensaladilla rusa con gambas de Málaga y piparra Russian salad with prawns from Malaga and Spanish pepper	3€ tapa	8€
Anchoa, brioche, mantequilla de oveja y mermelada de tomate Anchovy, brioche, sheep butter and tomato jam		4€ 1 pz.
Aguacate de Coín a la brasa con pesto de cilantro, picada feta y humo de olivo Grilled avocado with cilantro pesto, minced feta and olive smoke		7'5€
Ensalada de queso de cabra de <i>La Hortelana</i> de Coín con frutos secos y salsa de miel y mostaza Caramelised goat cheese salad from Coín with nuts and honey and mustard sauce		14€
Porra de tomate del Guadalhorce, jamón Ibérico, morrillo de atún y queso parmesano Porra with tomato from Guadalhorce, Iberian ham, tuna and parmesan cheese		8€
Ajoblanco de coco, helado de aguacate de Coín y uvas negras Coconut Ajoblanco, avocado ice cream from Coín and black grapes		8€
Gambas de Málaga al vapor Steamed prawns from Malaga	9€ 100g	16€ 200g
Ceviche de pulpo, mango y aguacate de Coín Ceviche of octopus, mango and avocado from Coín		14€
Steak tartar de solomillo sobre tuétano Sirloin steak tartar over marrow		22€
Steak tartar de lomo bajo de Wagyu japonés A5 sobre tuétano A5 Japanese Wagyu sirloin steak tartar over marrow		48€



¿Alguna intolerancia? Consulte nuestra carta de alérgenos

BOCADOS CALIENTES

HOT BITES

Zamburiña con emulsión kimchi-lima y su ralladura Scallop with kimchi-lime emulsion and zest	3'5€
Croqueta de jamón Ibérico con mayonesa de habitas Iberian ham croquette with broad bean mayonnaise	1'5€
Croqueta de chuletón en panko con su Tartar Croquette of T-bone steak in panko with tartar	3€
Revuelto trufado al estilo “Antonio Banderas” Truffled scrambled eggs, “Antonio Banderas” style	15€
Lubina frita en panko con salsa yema kimchi Sea bass fried in panko with kimchi yolk sauce	24€
Boquerones fritos de la Bahía de Málaga Fried anchovies from Málaga Bay	12€ 250g

EL MAR EN EL PLATO

THE SEA ON YOUR PLATE

Salmón madurado a la naranja del Valle Salmon, ripened with orange from the Valley	18€
Pulpo a las brasas de carbón con parmentier y mayonesa de pimentón Charcoal-grilled octopus with parmentier and paprika mayonnaise	24€
Bacalao “Barquero” con pilpil, ‘mejor bacalao del mundo’ “Barquero” codfish with pilpil sauce, ‘world's best cod’	24€
Morrillo de atún <i>JC Mackintosh</i> , puré de plancton, salsa bourguignonne, polvo de aove y encurtidos <i>JC Mackintosh</i> tuna morrillo, plankton puree, bourguignonne sauce, olive oil powder and pickles	26€
Lubina “Aquanaria” de aguas bravas de Canarias con pico de gallo y agua de tomate Canarian whitewater sea bass ‘Aquanaria’ with pico de gallo and tomato water	25€

PARA LOS PEQUES

Lagrimitas de pollo o croquetas de jamón con patatas, 1 bebida y 2 bolas de helado Chicken fingers or ham croquettes with chips, 1 drink and 2 scoops of ice-cream	15€
---	-----

BRASAS DE LA TIERRA HORNO DE CARBÓN

MEATS FROM THE CHARCOAL OVEN

Pollo de corral con mojo picón y patatas fritas	12€
Free-range chicken with mojo picón and chips	
Chuleta Ibérica madurada 35 días con chimichurri y pimientos de Guernica	18€
35 days matured Iberian pork chop with chimichurri and Guernica peppers	
Presa Ibérica a la brasa, mojo picón y patatas fritas	22€
Grilled Iberian pork, mojo picón sauce and chips	
Presa Ibérica con sal de carbón con mayonesa de pimientos y patatas fritas (2 pers.)	44€
Iberian prey baked in charcoal salt with pepper mayonnaise and chips (2 ppl.)	
Paletilla de cordero con patata asada y pimientos de Guernica	32€
Shoulder of lamb with chips and Guernica peppers	
Magret de pato sobre salsa de naranja del Valle y puré de boniato	18€
Duck magret on orange sauce from the Valley and sweet potato puree	
Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas	25€
Grilled beef sirloin steak with chips	
Solomillo de vaca con foie, salsa vino Málaga y parmentier de patata	32€
Beef sirloin steak with foie gras, Malaga wine sauce and potato parmentier	
Lingote de lomo bajo de Wagyu japonés A5	44€
A5 Japanese Wagyu low loin tenderloin	100g
Entrecote de vaca selección con patatas fritas	22€
Entrecote of beef selection with chips	400g
Entrecote de vaca Ayrshire Chocolate con patatas fritas	30€
Ayrshire Chocolate beef entrecote with chips	350g
Rib-eye de vaca Frisona con patatas fritas y pimientos de Guernica	45€
Friesian beef rib-eye with chips and Guernica peppers	500g
Rib-eye Ayrshire Chocolate con patatas fritas y pimientos de Guernica	80€
Rib-eye Ayrshire Chocolate with chips and Guernica peppers	800g

PARA ACOMPAÑAR

Hojas de cogollo al limón 3'5€
Lettuce leaves with lemon

Puré de patatas o patatas fritas 3'5€
Potato puree or chips

Servicio y pan por persona 1'8€
Service and bread per person