







# IBÉRICOS

IBERIAN DELIGHTS

	Jamón Ibérico de bellota Iberian ham	16€ MEDIA	25€
	Queso de oveja curado Cured sheep cheese	11€ MEDIA	15€
	Surtido Ibérico con queso, jamón y caña de lomo Iberian assortment with cheese, ham and pork loin		21€




## ENTRADAS VEGETALES



















VEGETABLE STARTERS

	Flor de alcachofa, emulsión de boletus y polvo de jamón Artichoke flower, boletus emulsion and ham powder		5'5€
	Puerro asado acompañado de salsa romesco de almendras marconas Roasted leek with romesco sauce of marcona almonds		12€
	Cogollo de lechuga con salsa especial de la casa y aceituna negra Lettuce head with special house sauce and black olives	2€ UND.	12€
	Ensalada de queso de cabra con frutos secos y membrillo Goat's cheese salad with dried fruits and quince jelly		12€
	Aguacate a la brasa sobre pesto de cilantro y picada de queso feta Grilled avocado on coriander pesto and chopped feta cheese		13€

## OTRAS ENTRADAS







OTHER STARTERS

	Ostra Gillaudeau nº 2 al natural con caviar cítrico Gillaudeau no. 2 oyster au naturel with citrus caviar		5'5€
	Ostra Guillaudeau nº 2 frita en panko con salsa ponzu Guillaudeau no. 2 oyster fried in panko with ponzu sauce		6'5€
	Zamburiña con mayonesa de kimchi quemada en mesa y ralladura de lima Zamburiña with kimchi mayonnaise burnt at the table and lime zest		3'5€

 	Ensaladilla rusa con gamba de Málaga y esferas de picual	3'5€ TAPA	9'5€
	Russian salad with prawns from Málaga and picual spheres		
	Gambas cocidas de la Bahía de Málaga		16€
	Cooked prawns from Málaga Bay		
 	Carpaccio de pulpo, patatas baby laminadas y mojo picón		16€
	Octopus carpaccio, sliced baby potatoes and mojo picon sauce		
 	Boquerones fritos al limón		12€
	Fried lemon anchovies		
 	Tartar de atún		20€
	Tuna tartare		
 	Tartar de solomillo sobre tuétano		24€
	Sirloin tartar on marrow		
	Revuelto de morcilla, huevos fritos y calabaza a la mantequilla		12€
	Back pudding, fried eggs and butternut squash		
     	Croquetas de rabo de toro con salsa hoisin	7€ MEDIA	12€
	Oxtail croquettes with hoisin sauce		






## CUCHAREO




### STEWES

	Judiones al estilo de mi abuela		9€
	My grandmother's style bean stew		
    	Gazpachuelo emulsionado con mayonesa de gambas al ajillo y kimchi		9€
	Emulsified gazpachuelo with garlic prawn mayonnaise and kimchi		





## DEL MAR

### FROM THE SEA

	Lomo de lubina madurada a la plancha, patatas cocidas y emulsión de marisco y kimchi		22€
 	Grilled matured sea bass loin, boiled potatoes and seafood and kimchi emulsion		
 	Roca de bacalao sobre pisto de espinacas y salsa de AOVE y naranja		22'5€
	Codfish rock on spinach ratatouille with EVOO and orange sauce		

- 



**Atún rojo del Estrecho a la plancha con polvo de AOVE, aire de soja y puré de plancton** 24€

Grilled red tuna of the Strait of Gibraltar with EVOO powder, soya air and plankton purée
- 




**Lubina panko, salsa yema kimchi y limón brasa** 24€

Panko sea bass, kimchi yolk sauce and grilled lemon

## CARNES

### MEATS

- 

**Bife de ciervo, queso de cabra y calabaza a la mantequilla** 15€

Venison steak, goat cheese and butternut squash with butter
- 



**Canelón relleno de cerdo sobre parmentier de patata y bechamel** 15€

Cannelloni stuffed with pork on potato parmentier and béchamel sauce
- 


**Hamburguesa de entrecot, queso ahumado, salsa barbacoa, lechuga, tomate y cebolla crujiente** 16€

Entrecôte cheeseburger with smoked cheese, barbecue sauce, lettuce, tomato and crispy onion
- 


**Presas Ibéricas koji y tartar de bimis aderezado con pasta de ajo y tomate a la parrilla** 22€

Koji Iberian prey and bimis tartar garnished with garlic and grilled tomato paste
- 

**Solomillo de Coín a la parrilla acompañado de patatas fritas, pimiento de guernica y tomate cherry** 26€

Grilled sirloin steak from Coín accompanied by chips, guernica peppers and cherry tomatoes.
- 


**Solomillo de Coín a la parrilla con foie y salsa de vino Málaga acompañado de puré de patata y cebollitas encurtidas** 30€

Grilled sirloin steak from Coín with foie gras and Málaga wine sauce served with mashed potato and pickled onions
- 

**Paletilla de chivo, jugo de carne y patata a la mantequilla** 30€

Goat shoulder, meat juice and buttered potato
- 


**Pata de cochinito, jugo de carne y patata a la mantequilla** 24€

Piglet leg, meat juice and buttered potato
- 












**Cuarto de cochinito, jugo de carne, patata a la mantequilla y lechuga al limón (2 pers.)** 60€

Quarter of suckling pig, meat juice, buttered potato and lemon lettuce (2 ppl.)

	Entrecot Ayrshire chocolate (vaca alimentada con chocolate) 350g Entrecôte Ayrshire chocolate (chocolate-fed cow) 350g	27€
	Chuletón Ayrshire chocolate (vaca alimentada con chocolate) 800g Steak Ayrshire chocolate (chocolate-fed cow) 800g	65€
	Presa de cerdo Ibérico a la sal de carbón con patatas fritas, tomate cherry y pimiento de guernica con emulsión de huevo frito y pimiento (2 pers.) Iberian pork shoulder baked in rock salt served with chips, cherry tomatoes, guernica peppers and fried egg and pepper emulsion (2 ppl.)	40€
	Pan y aperitivo Bread and appetizer	1'20€ p.p.

## POSTRES

### DESSERTS

	Cookie gigante sobre crema de chocolate y helado de vainilla (15 min)	10'5€
	Giant cookie on chocolate cream and vanilla ice cream (15 min)	
	Piña asada en Disaronno, merengue suizo sopleteado y petazetas de fresa (10 min)	7'5€
	Pineapple roasted in Disaronno, blown Swiss meringue and strawberry fizzy sherbets (10 min)	
	Tarta de queso manchego, ralladura de chocolate blanco y emulsión de higos	7'5€
	Manchego cheesecake, white chocolate shavings and fig emulsion	
	Souflé de avellana y helado de vainilla (10 min)	7'5€
	Hazelnut souffle and vanilla ice cream (10 min)	
	Cuajada de leche de oveja, miel, emulsión de fresa, cacahuetes a la miel y fruta de temporada	7'5€
	Sheep's milk curd, honey, strawberry emulsion, honeyed peanuts and seasonal fruit	
	Sorbete	3'5€
	Sorbet	
	Bola de helado	5'5€
	Ice cream	