

Nuestro Chef Antonio Conejero le recomienda optar por uno de nuestros menús,

**Menú gastronómico compuesto de cinco platos** \*\*

(1 tapa 1 entrada, 1 pescado, 1 carne y 1 postre)

**35,00 €**

\*\* *El servicio del carro de queso no está incluido en el menú gastronómico*

**Menú del Chef compuesto de seis platos** \*\*

(1 tapa, 1 entrada, 1 pescado, 1 carne, 1 porción de queso y 1 postre)

**38,00 €**

**Menú degustación compuesto de ocho platos**

(2 tapas, 2 entradas, 1 pescado, 1 carne, 1 porción de queso y 1 postre).

**48,00 €**

Para intentar conseguir el equilibrio y la armonía a lo largo de toda la comida, estos menús los serviremos para todos los comensales de la mesa.

---

The Chef Antonio Conejero recommends you to have one of the following menus

**Tasting Menu, composed of five courses**\*\*

(It includes 1 tapa 1 starter, 1 meat, 1 fish and 1 dessert.)

**35,00 €**

\*\* Cheese from the trolley is not included in this menu.

**Chef 's Menu, composed of six courses**\*\*

(It includes 1 tapa, 1 starter, 1 meat, 1 fish, 1 portion of cheese and 1 dessert.)

**38,00 €**

**Degustation Menu, composed of eight courses**

(2 tapas, 2 starters, 1 fish, 1 meat, 1 portion of cheese from the trolley and 1 dessert)

**48,00 €**

These menus are chosen by the Chef and they will be served to the whole table.

If you have any specific allergies, please let us know

RESTAURANTE



|   |                          |
|---|--------------------------|
| Pieza de pan<br><i>(piece of bread)</i>   | 1,00 €                   |
| Aceite de oliva virgen extra<br><i>(Extra virgin olive oil)</i>                             | 0,50 €                   |
| Aceitunas<br><i>(Olivas)</i>  | 1,00 €                   |
| Servicio de queso (precio según tipo de queso)<br><i>Portion of Cheese from the trolley</i> | 2,90 € , 3,50 € , 5,00 € |

---

**TAPAS**

|  |        |
|--|--------|
| Bolsitas rellenas de Queso y Gambas<br><i>Fillo pastry with Cheese and Prawns</i>                  | 4,60 € |
| Gambas rellenas de Setas y Jugo de asado<br><i>Shrimp Stuffed with Mushrooms and Roasted Juice</i> | 4,60 € |
| ★ Bombón de foie envuelto en cobre<br><i>Terrine of Foie gras</i>                                  | 4,60 € |
| ★ Galleta de Cola de Toro<br><i>Bull's tail sandwich</i>   | 4,60 € |
| Ostras con manzana y piña<br><i>Oysters with apple and pineapple</i>                               | 4,60 € |

RESTAURANTE



***ENTRADAS FRÍAS – COLD STARTERS***

---

|   |         |
|---|---------|
| ★ Ajo blanco malagueño con Granizado de Tinto y Frutas<br><i>Ajo Blanco Malagueño, cold Soup with Almond, Iced red wine and Fruit</i>         | 10,50 € |
| ★ Salmorejo con Helado de aceite de oliva y tartar de Cigalas<br><i>Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream and Langoustine</i> | 10,50 € |
| Ensalada verde con pato, láminas de foie y cebolla caramelizada<br><i>Green salad with duck, foie and caramelized onions</i>                  | 11,95 € |
| Carpaccio de gambas<br><i>Prawns carpaccio</i>  | 13,50 € |
| Tataki de Cerdo Ibérico con cuscú<br><i>Iberian Pork Tataki with cous-cous</i>  | 13,50 € |
| Ensalada de quesos y nueces<br><i>Cheese salad with nuts</i>  | 11,95 € |
| Caviar ecológico de Río Frío (15 gr.) con Huevo poché<br><i>Ecological Caviar from Río Frío (15 gr.) and poached Egg</i>                      | 35,00 € |

***ENTRADAS CALIENTES – HOT STARTERS***

---

|  |         |
|--|---------|
| Croquetas Caseras<br><i>Homemade Croquettes</i>  | 10,00 € |
| ★ Huevo a Baja temperatura con Pulpo y Trufa<br><i>Egg at Low temperature with Octopus and Truffle</i> | 10,50 € |

## ***PASTA***

---

Raviolis de Ternera y Frijoles 15,50 €  
*Beaf and bean Ravioli*

Canelones rellenos de Setas 16,75 €  
*Mushroom Cannelloni*

Sopa de Fideos con Huevo escalfado y Langostinos 18,90 €  
*Noodles Soup with Poached egg and Prawn*

★ Canelones de carrillera ibérica 17,75 €  
*Iberian pork Cannelloni*

## ***PESCADO – FISH***

---

★ 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*

Esturión ahumado con crema de calabaza 24,00 €  
*Smoked sturgeon with pumpkin cream*

## ***CARNE – MEAT***

---

Pechuga de pularda con puré de trufa y salsa forum 16,75 €  
*Breast of poulard with mashed potatoes, truffle and sauvignon blanc*

★ Canelones de carrillera ibérica 18,75 €  
*Iberian pork Cannelloni*

Albóndigas de cordero con cuscú 17,75 €  
*Lamb meatballs with couscous*

★ Presa Ibérica con Migas 19,90 €  
*Iberian Pork with migas*  
*sauce*

Cochinillo asado 22,75 €  
*Roast Suckling Pig*

Foie Asado 22,00 €  
*Roast Foie-Gras*

RESTAURANTE



POSTRES - DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| Tarta de manzana caliente<br><i>Warm apple cake</i>   | 5,75 € |
| ★ Maceta de tocinillo de cielo de naranja y tierra de chocolate (no te lo pierdas)<br><i>Flowerpot Orange cream and Chocolate "Soil"</i>              | 5,75 € |
| Brownie de chocolate<br><i>Chocolate brownie</i>  | 5,75 € |
| Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla<br><i>Chocolate Coulant with Vanilla Ice-cream (10 minutes)</i>   | 5,75 € |
| Chocolate Blanco con Helado de Yogur y Amaretto<br><i>White Chocolate with Yoghurt ice –cream and Amaretto</i>  | 5,75 € |
| Piononos de Patricia con helado de vainilla y galletas de mantequilla<br><i>Piononos, Patricia pastries with vanilla ice-cream and butter cookies</i> | 5,75 € |
| Degustación de Helados (dos sabores)<br><i>Variety of Ice-creams</i>  | 4,60 € |

RESTAURANTE



**ENTRADAS VEGETARIANAS - VEGETARIAN STARTER**

|   |         |
|---|---------|
| Ajo blanco malagueño con Granizado de Tinto y Frutas<br><i>Ajo Blanco Malagueño, cold Soup with Almond, Iced red wine and Fruit</i> | 10,50 € |
| Salmorejo con helado de aceite de oliva<br><i>Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream</i>                             | 10,50 € |
| Ensalada de queso de cabra<br><i>Salad with goat cheese</i>   | 10,50 € |
| Porción de queso de nuestra selección de quesos<br><i>Portion of cheese from the trolley</i>  | 2,90 €  |

**PLATOS VEGETARIANOS - VEGETARIAN COURSES**

|  |         |
|--|---------|
| Huevo a Baja temperatura con aceite de trufa<br><i>Egg at Low temperature with truffle olive oil</i> | 10,50 € |
| Canelones rellenos de Setas<br><i>Mushroom Cannelloni</i>  | 16,75 € |
| Raviolis de calabaza<br><i>Pumpkin ravioli</i>   | 14,50 € |
| Salteado de espárragos verdes con salsa romesco<br><i>Sauteed asparagus with romesco sauce</i>       | 12,50 € |
| Revuelto de setas y espárragos<br><i>Scrambled eggs with mushroom and asparagus</i>                  | 12,50 € |

RESTAURANTE



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*

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*

RESTAURANTE



NO GLUTEN, NO LACTOSA

**PESCADO - FISH**

|   |         |
|---|---------|
| Lomo de Bacalao con Tomate y gratinado de ajetes<br><i>Cod with Tomato</i>            | 19,90 € |
| Vieiras a la Parrilla con salsa Romesco<br><i>Grilled Scallops with Romesco Sauce</i> | 18,90 € |

**CARNE - MEAT**

|  |         |
|--|---------|
| Magret de pato a baja temperatura en salsa de frutos rojos<br><i>Duck magret at low temperature with red fruit sauce</i> | 18,50 € |
| Preso Ibérica a la brasa<br><i>Grilled Iberian Pork</i>  | 19,30 € |
| Solomillo de Ternera a la brasa<br><i>Grilled Beef</i>   | 21,00 € |
| Cochinillo asado<br><i>Roast Suckling Pig</i>  | 21,00 € |



RESTAURANTE



**CARTA INFANTIL**

|   |                      |                  |
|---|----------------------|------------------|
| Crema de verduras<br><i>Vegetable cream soup</i>  |                      | 9,00 €           |
| Galleta de Cola de Toro<br><i>Bull's tail sandwich</i>  |                      | 4,60 €           |
| Salmorejo con Helado de aceite de oliva<br><i>Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream</i> |                      | 9,00 €           |
| Croquetas Caseras<br><i>Homemade Croquettes</i>   |                      | 10,00 €          |
| Lagrimitas de pollo<br><i>Chicken nuggets</i>   |                      | 4,60 €           |
| Canelones rellenos de Setas<br><i>Mushroom Cannelloni</i>   |                      | 16,75 €          |
| Canelones de carrillera ibérica<br><i>Iberian pork Cannelloni</i>                                       |                      | 17,75 €          |
| Raviolis de Ternera y Frijoles<br><i>Beaf and bean Ravioli</i>  |                      | 15,50 €          |
| Bacalao frito<br><i>Fried cod</i>   | 12,00 € (1/2 ración) | 19,90 € (ración) |
| Solomillo de ternera con patatas fritas<br><i>Beaf Sirloin with fried potatoes</i>                      | 14,00 € (1/2 ración) | 22,00 € (ración) |
| Presa ibérica con patatas fritas<br><i>Iberian pork with fried potatoes</i>                             | 12,00 € (1/2 ración) | 19,90 € (ración) |

IVA incluido - All prices are inclusive of VAT