



## **TAPAS**

Bolsitas rellenas de Queso y Gambas 4,60 €  
*Fillo pastry with Cheese and Prawns*

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*

★ Galleta de Cola de Toro 4,60 €  
*Bull's tail sandwich*

## **ENTRADAS FRÍAS – COLD 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 Cigalas 10,50 €  
*Salmorejo (cold tomato soup) with Olive oil ice-cream and Langoustine*

Ensalada verde con Pato, Queso y Frutos secos 11,95 €  
*Green salad with Duck, Cheese and Nuts*

Carpaccio de Espadón 12,50 €  
*Carpaccio of Swordfish*

Tataki de Cerdo Ibérico con cuscú 13,50 €  
*Iberian Pork Tataki with cous-cous*

Láminas de Foie con pan de especias 13,50 €  
*Duck Foie gras carpaccio and toasted bread*

Caviar ecológico de Río Frío (15 gr.) con Huevo poché 35,00 €  
*Ecological Caviar from Río Frío (15 gr.) and poached Egg*

RESTAURANTE



**ENTRADAS CALIENTES – HOT STARTERS**

Croquetas Caseras 10,00 €  
*Homemade Croquettes*

★ Huevo a Baja temperatura con Pulpo y Trufa 10,50 €  
*Egg at Low temperature with Octopus and Truffle*

**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 Prawns*

RESTAURANTE



★ 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**

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

Magret de pato a baja temperatura en salsa de frutos rojos y cuscús 18,50 €  
*Duck magret at low temperature with red fruit sauce and couscous*

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

Solomillo de Ternera al Oporto 22,00 €  
*Beef with Oporto sauce*

Cochinillo asado 22,00 €  
*Roast Suckling Pig*

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

---

Servicio por persona: 1 pieza de pan, aceite, aceitunas, aperitivos y golosinas. 2,80 €  
*Service per person: 1 piece of bread, olive oil, olives, snacks and delicatessen*

Servicio extra de carro de queso, porción 2,90 €  
*Portion of Cheese from the trolley*

Pieza de pan extra 0,85 €

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*

*(Extra piece of bread)*

RESTAURANTE



POSTRES - DESSERTS

Tarta de manzana caliente <i>Warm apple cake</i>	5,75 €
★ Maceta de tocino 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 €

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

**Menú gastronómico compuesto de cuatro platos \*\***

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

**34,50 €**

\*\* 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)

**40,50 €**

**Menú degustación compuesto de ocho platos**

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

**50,50 €**

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 four courses\*\***

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

**34,50 €**

\*\* 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.)

**40,50 €**

**Degustation Menu, composed of eight courses**

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

**50,50 €**

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

*IVA incluido - All prices are inclusive of VAT*

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>	10,50 €
Porción de queso de nuestra selección de quesos <i>Portion of cheese from the trolley</i>	2,90 €

**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>	14,50 €
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 <i>Shrimp Stuffed with Mushrooms and Roasted Juice</i>	4,60 €
Bombón de foie envuelto en cobre <i>Terrine of Foie gras</i>	4,60 €

**ENTRADAS – STARTERS**

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 €
Ensalada verde con Pato y Frutos secos <i>Green salad with Duck and Nuts</i>	11,95 €
Carpaccio de Espadón <i>Carpaccio of Swordfish</i>	12,50 €
Carpaccio de Cigala <i>Carpaccio of Langoustine</i>	13,50 €
Carpaccio de Ternera <i>Carpaccio of Beef</i>	12,50 €
Tataki de Cerdo Ibérico <i>Iberian Pork Tataki</i>	13,50 €
Láminas de Foie <i>Duck Foie gras carpaccio</i>	13,50 €
Caviar ecológico de Río Frío (15 gr.) con Huevo poché <i>Ecological Caviar from Río Frío (15 gr.) and poached Egg</i>	35,00 €



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 €
Preso 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)

