
































PARA EMPEZAR UNAS TAPAS

	Tapa	Ración
SALMOREJO con granizado de cereza	3,00€	
ENSALADILLA de centolla   	3,50€	9,00€
OSTRA con su perla de cítricos  	3,90€	unid.
POLLO al estilo Hong Kong   	3,50€	
BOQUERONES fritos al limón 	3,50€	
Pincho de ATÚN moruno a la robata japonesa   	3,80€	
ARROZ MELOSO de carrillera y verduras 	4,80€	
TACO DE CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA en tempura con su salmorejo de tomates asados     (No apto para celíacos)	5,80€	
MEJILLONES al estilo Thai con curry rojo   	6,90€	
Nuestra MANZANA DE PATÉ al tía María, limón marroquí y arena de remolacha y almendras   	7,90€	

PARA EMPEZAR COMPARTIENDO

QUESOS ANDALUCES: Payoyo en Manteca, Pajarete Ahumado, Oveja Azul Caraveruela, Cabra Afinado de Espartinas y Cabra Ceniza de Castilblanco. 	16,00€
JAMÓN IBÉRICO de Bellota (100 gr)	21,00€
Mi versión de las GAMBAS AL AJILLO 	14,90€
La secuencia del ATÚN ROJO de Alamadraba Barbateño  	18,00€
Carabinero a la Brasa (unidad)	12,00€

VERDE, CAMPO Y COSECHA

ENSALADA DE TOMATES ANDALUCES con Burrata y Vinagreta de Albahaca  	14,00€
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, frutos Rojos, Pipas, Dátiles con Vinagreta Cítrica  	12,80€

VERDURAS ECOLÓGICAS de Temporada salteadas con Aceite de Jamón 14,50€

RISOTTO al Parmesano con Setas de Temporada cocinada por nuestro equipo de sala (Suplemento de Trufa Negra Melanosporum 5€) 16,00€



PESCADOS DE LAS COSTAS ANDALUZAS

TACO DE LUBINA con Pesto Brócoli y Pistachos 22,00€



CHULETA DE ATÚN (parpatana) a la brasa con Patatas al Tomillo Y Noodles de Verduras 19,50€



PESCADO del día de las Lonjas Andaluzas 500 gr 21,00€



NUESTRAS CARNES AL CARBÓN (HECHAS EN ROBATA JAPONESA)

COCHINILLO 24 Horas de cocción, Patatas a la Mantequilla Cítrica y Albahaca 19,00€



SOLOMILLO de Ternera con Ravioli de Pera, Queso y Foie, Cebolletas y Jugo 200gr 21,00€



BURGUER de Ternera Gallega de 250gr. Croissant, Queso Ahumado y Aguacate 15,90€



STEAK TARTAR elaborado por nuestro equipo de sala 19,00€



PRESA IBÉRICA DE BELLOTA JOSELITO a la Brasa con setas a la Crema de Oloroso Cítrico y Espárragos 18,00€



T BONE DE TERNERA GALLEGA de 1kg con Verduras y Puré de Patatas a la Mantequilla de Hierbas 59,00€



EL FINAL MÁS DULCE

TORRIJA de Pan Brioche caramelizada con Helado de Vainilla, Toffee de Especias y Oloroso 6,00€



Sorbete de Mojito 6,00€

NUESTRA VERSIÓN DE LA TARTA DE LIMÓN, Helado de Nata y Galleta de Mantequilla 6,00€



CHOCOLATE con Chocolate y Chocolate 7,50€












IVA INCLUIDO Servicio de pan y picos 1,50 €




Platos libres de gluten.





SOME TAPAS FOR STARTERS

	Tapa	Portion
Salmorejo with cherry gratin. (Andalusian cold tomato, bread, olive oil and garlic puré)	3,00€	
Spider crab SALAD. 	3,50€	9,00€
OYSTER with pearls finger lime. 	3,90€	unid.
Hong Kong style chicken. 	3,50€	
Deep fried anchovies with lemon. 	3,50€	
Japanese robatayaki tuna kebab. 	3,80€	
Mellow rice with pork cheeks and vegetables. 	4,80€	
Tempura-fried soft-shell crab taco with roast tomato Salmorejo sauce.  (not suitable for coeliacs)	5,80€	
Thai-style mussels with Red Curry. 	6,90€	
Our PATE APPLE au Tía María, Moroccan Lemon and Beetroot and Almonds sand. 	7,90€	

STARTERS TO SHARE

ANDALUCIAN CHEESES: Payoyo in Lard, Smoked Pajarete, Caraveruela Blue Sheep, Espartinas Ripened Goat and Castiblanco Ashy Goat. 	16,00€
ACORN IBERIAN HAM 100 gr.	21,00€
My own version of GARLIC SHRIMPS. 	14,90€
Five Ways of Almadraba Fish Red Tuna. 	18,00€
Grilled BIG RED PRAWN. (unit)	12,00€

GREEN, FIELDS AND CROPS

ANDALUSIAN TOMATOES SALAD with Burrata and Basil Vinaigrette. 	14,00€
Smoked-Salmon salad with red berries, seeds, dates and a citrus vinaigrette . 	12,80€

Seasonal ECOLOGICAL VEGETABLES sautéed with Ham Oil. 14,50€

RISSOTTO with Parmesan and Seasonal Mushrooms cooked by our dining room team. (Black Truffle supplement 5 €) 16,00€



FISH FROM THE ANDALUSIAN COAST

Bass tacos with broccoli and pistachio puree. 22,00€



Grilled TUNA CHOP (parpatana) with Thyme Potatoes and Vegetable Noodles. 19,50€



FISH of the day from of the Andalusian fish markets 500 gr. 21,00€



OUR CHARBROILED MEAT (MADE ON JAPANESE ROBATA)

SUCKLING PIG cooked for 24 hours, with Potatoes in Citrus Butter and Basil. 19,00€



Veal LOIN with Pear Ravioli, Cheese and Foie, Chives and Juice 200 gr. 21,00€



BURGUER of Galician Veal (250 gr) with Croissant Bread, Smoked Cheese and Avocado. 15,90€



STEAK TARTARE cooked by our dining-room team. 19,00€



Grilled Bellota Joselito Iberian ham with mushrooms in a fragrant citrus and asparagus cream. 18,00€



1kg Galician T-Bone steak with vegetables and herb-butter potato puree. 59,00€



THE SWEETEST ENDING

TORRIJA of Caramelized Brioche Bread with Vanilla Ice Cream, Spice Toffee and Oloroso. 6,00€



Mojito sorbet. 6,00€

OUR OWN VERSION OF LEMON CAKE, with Ice Cream and Butter Biscuit. 6,00€



CHOCOLATE with Chocolate and Chocolate. 7,50€



POSTRE - DESSERT - HELADO - ICE CREAM - POST - NACHTISCH



CRUSTACEA

GLUTEN

SOY

SHELLFISH

EGGS

FISH

LUPINS

MUSTARD

PEANUTS

CELERY

SULFITES

MILK

NUTS

VAT included Bread and breadsticks 1,50 €

Gluten free.

