
































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 concina 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, Tofee de Especies 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.

