

LO MÁS TÍPICO DE AQUÍ

THE CLASSICS FROM THE AREA

Jamón Ibérico <i>Iberian ham</i>	12 media	22
Queso de oveja curado <i>Cured sheep's cheese</i>		15
Combinado de jamón Ibérico y queso de oveja curado <i>Combination of Iberian ham and cured sheep's cheese</i>		18
Judiones al estilo de mi abuela <i>My grandmother's style bean stew</i>		9
Típica ensaladilla rusa con ventresca de atún <i>Typical Russian salad with tuna belly</i>	3.5 tapa	10.5
Cogollos de lechuga aliñados <i>Lettuce hearts with sepcial housemade dressing</i>	6 media	12
Ensalada de queso de cabra caramelizado con frutos secos, tomate cherry y vinagreta de mostaza y miel <i>Caramelised goat's cheese salad with dried fruit, cherry tomato and honey mustard vinaigrette</i>		12
Croquetas de jamón ibérico con confitura de orejones, ciruelas, pasas y vino dulce <i>Iberian ham croquettes with dried apricot jam, prunes and sweet wine</i>		9
Croquetas de queso azul y nueces con mermelada de tomate huevo de toro <i>Blue cheese and walnut croquettes with tomato marmalade</i>		12

ALGO DIFERENTE PARA COMPATIR

TO SHARE SOMETHING DIFFERENT

Zamburiña tostada con espuma de kimchi y lima <i>Toasted scallops with kimchi foam and lime</i>		3
--	--	---

Anchoa del cantábrico sobre regañá con mantequilla de oveja y mermelada de tomate huevo de toro	3
<i>Cantabrian anchovy on bread with sheep's butter and tomato marmalade</i>	
Langostinos en pasta filo con espuma de kimchi	8
<i>Prawns in filo pastry with kimchi foam</i>	
Tortilla de trufa negra con tartufata	9
<i>Black truffle omelette with tartuffle</i>	
Revuelto de huevos con torreznos	10
<i>Scrambled eggs with torreznos</i>	
Revuelto de morcilla, huevos fritos y calabaza a la mantequilla	12
<i>Black pudding, fried eggs and butternut squash</i>	

DEL MAR

AL PALADAR

FROM THE SEA

TO THE PLATE

Lomo de bacalao con pisto a los tres vinos	22
<i>Cod loin with three wine ratatouille</i>	
Pulpo a la brasa con parmentier de patatas	24
<i>Grilled octopus with potato parmentier</i>	

DE LA TIERRA

SOBRE LAS BRASAS

FROM THE LAND

TO THE FLAMES

Arroz de presa Ibérica, boletus y alcachofa (2 personas)	28
<i>Paella with Iberian pork, boletus and artichoke (2 people)</i>	
Presa Ibérica de bellota a la parrilla	21
<i>Grilled acorn-fed Iberian pork shoulder</i>	

Presa ibérica a la sal de carbón con mayonesa de huevo frito (2 personas) <i>Iberian acorn-fed pork with salt and fried egg mayonnaise (2 people)</i>	40
Solomillo de ternera de Coín a la parrilla <i>Beef sirloin from Coín</i>	26
Solomillo de ternera de Coín con foie y salsa de vino de Málaga <i>Sirloin steak with foie gras and Malaga wine sauce</i>	30
Pata de cochinito lechal asado <i>Roast leg of suckling pig</i>	24
Cuarto de cochinito lechal asado (2 personas) <i>Quarter of roast suckling pig (2 people)</i>	60
Paletilla de chivo Malagueño asada <i>Roast shoulder of Malaga goat</i>	30
Pato confitado a la naranja con salsa de mango <i>Duck confit in orange with mango sauce</i>	18

ALGO DULCE

POSTRES

SOMETHING SWEET

DESSERTS

Coulant de chocolate con helado de vainilla y tierra de chocolate <i>Chocolate coulant with chocolate base and vanilla ice cream</i>	6.5
Tarta de zanahoria con helado de yogur y platano y salsa de mango <i>Carrot cake with banana yoghurt ice cream and mango sauce</i>	6.5
Tarta de queso con mermelada de higos y nueces <i>Cheesecake with fig jam and walnuts</i>	6.5
Torrija de crema con helado de rosquete <i>Cream torrija with rosquete ice cream</i>	6.5