

ENTRANTES

Starters

Jamón ibérico de bellota D.O (100g) Iberian ham (100g)	100g	28,00€
Selección de 5 quesos españoles:	1/2	14,00€
Olavidia (Jaén) cabra, Payoyo (Cádiz) cabra, Marantona (Ciudad Real) oveja, Savel Azul (Galicia) cabra, Pastura Trufa (Cáceres) oveja Spanish cheese selection	80g	10,00€
Anchoa sobada en casa con brioche y mantequilla de oveja Home-baked anchovy with brioche and sheep 's butter		6,00€
Ostra francesa al natural (1ud) Natural oysters (1unit)		5,00€
Ostra francesa (Bloody Mary y alcaparras) o (salsa ponzu) (1ud) French oyster (bloody mary and capers) or (ponzu sauce) (1unit)		5,50€
Ensaladilla rusa de gamba blanca de Málaga Russian potato salad with white shrimps from Málaga		13,50€
Extra caviar. (7,5g) 15,00€ Extra de caviar (15g) 30,00€ Extra tartar de atún rojo Barbate		10,00€
Croquetas de jamon ibérico muy cremosas (6uds) Very creamy Iberian ham croquettes (6 units)		13,50€
Buñuelos líquidos de queso payoyo con manzana asada (6 uds) Soft fritters with Payoyo cheese and baked apple (6 units)		13,50€
Steak tartar de vaca con cecina curada, patatinas fritas y tostaditas Steak tartare with picanha cecina (smoked cured ham), mini-chips and mini-toasts		19,50€
Tartar de atún rojo en tacos con aliño de AOVE y soja. Y, si te animas, ¡un huevo frito! Tartare of diced Bluefin tuna with an EVOO and soya sauce dressing. And a fried egg if you fancy it!		24,00€
Salpición de vieiras con gazpacho de aguacate y tomatitos asados (1€ irá destinado a la Fundación Olivares) Scallop "Salpicon" with avocado gazpacho and roasted tomatoes (1€ will go to the Olivares Foundation)		15,00€
Pimiento de Palermo asado a la llama, pilpil de sus jugos con carpaccio de picaña madurada Flame-roasted Palermo peppers, pilpil of their juices with carpaccio of ripe picaña (red porcini)		14,00€
Sartén de mejillón francés con salsa de curry verde y hierbas frescas French mussel skillet with green curry sauce and fresh herbs	1/2	8,50€

VERDURAS

Vegetables



Puerro asado en jospes, queso payoyo y su velouté Roasted leek in Jospes, payoyo cheese and its velouté	13,00€
Ensalada de stracciatella de bufala con espinacas, dátiles, pétalos de tomate asado y manzana verde Stracciatella di bufala salad with spinach, dates, roasted tomato petals and green apple	14,50€
Alcachofas asadas en horno de carbón, el mejor AOVE y escamas de sal Artichokes roasted in a charcoal oven, the best EVOO and salt flakes	14,50€
Alcachofas asadas, caldo de puchero, yema curada y velo de ibérico Roasted artichokes, "puchero" stew, cured egg yolk, and Iberian veil	15,50€
Ensalada César "te la preparamos como en Acapulco" Cesar salad	16,00€

ARROCES, PASTAS Y GUISOS

Rice, pasta and stew



Fideuá a la sartén de langostinos, calamar de anzuelo y verduras crujientes Fried fideua with king prawns, line-caught squid and crispy vegetables	17,00€
Risotto de puntalete con boletus y setas de temporada Risotto of puntalete pasta with boletus ceps and season's wild mushrooms	16,50€
Donuts de vaca guisada al oloroso, hoisin y queso de cabra malagueña (1 ud) Oloroso, hoisin and Malagueña goat cheese stewed cow doughnuts	13,50€
Arroz al horno con presa ibérico de bellota y alcachofas (mínimo 2 pax) Precio por persona Baked rice with iberian acorn-fed and artichokes (minimum 2 pax) Price per person	24,00€

PESCADO

Fish



Lubina de esteros en adobo con ali-oli Japo Marinated sea bass from estuaries with Japanese ali-oli	23,00€
Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al jospeser Grilled bluefin tuna tarantelo, grilled spring onions and tomato sauce with jospeser sauce	28,00€
Merluza a la Romana en dos cocciones con jugo de pimiento asados Hake with roasted peppers juice in two cookings	25,00€
Lenguado a la brasa con su bilbaína Grilled sole	29,50€

CARNE

Meat



Escalope de ternera blanca, fino y crujiente con salmorejo para mojar Thin, crispy white veal escalope with gazpacho for dipping	20,00€
Pollito de campo al horno de carbón con tomillo limonero Free-range chicken made in the charcoal oven with lemon thyme	22,00€
Presa ibérica de bellota al punto, salsa bordalesa y setas de temporada Grilled charcoal iberian pork, shitake and bordalesa sauce	24,50€
Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche (1 ud) Mini matured picaña burger in brioche (1 unit)	8,50€
Solomillo de vaca asado al jospeser, ajetes tiernos y romero Steak roasted in the Jospeser oven with young garlic and rosemary	27,00€
Entrecot de vaca simmental madurado con hueso Aged sirloin steak with bone	550g 34,00€

BUENAS COMPAÑÍAS

Sides

Patatas fritas bien crujientes Crunchy chips	5,50€
Pimiento rojo asado al horno de carbón Red pepper roasted in the charcoal oven	6,50€
Selección de las mejores verduras ligeramente salteadas Selection of the best sauted vegetables	8,50€
Lechuga de huerto aliñada con cebolleta tierna y vinagreta de Jerez Lettuce with spring onion and vinaigrette	6,00€
Boniato asado con mantequilla de oveja Roasted sweet potato with sheep butter	6,00€

POSTRES CASEROS

Homemade desserts

Tarta de queso cremosa Creamy cheesecake	8,00€
Hojaldre caramelizado con crema de vainilla, yema tostada y helado de almendras amargas Caramelised puff pastry with vanilla cream, toasted egg yolk and bitter almond ice cream	7,50€
Tarta de praliné de chocolate con helado de leche de oveja Chocolate praline cake with sheep's milk ice cream	7,50€
Toffee de Baileys con café, helado de avellanas y espuma de chocolate blanco Baileys toffee with coffee, hazelnut ice cream and white chocolate foam	7,50€
Crema brûlée de azafrán con helado de chocolate Saffron crème brûlée with chocolate ice cream	7,00€
Pan y aperitivo Bread and appetizer	3,00€

ALÉRGENOS

ALLERGENS

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mustaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces

ENTRANTES Starters

Jamón Ibérico D.O., pan de cristal y tomate
Iberian ham D.O., glass bread and tomato

Selección de 5 quesos españoles
Assorted cheeses selection

Ostra francesa al natural
French oysters au naturel

Ostra francesa y aliño cítrico
French oysters with citrus dressing

Crema de puerro asado
Creamy roasted leek soup

Croquetas de jamón ibérico
Very creamy Iberian ham croquettes

Buñuelos líquidos de queso payoyo
Soft fritters with Payoyo cheese

Pimiento de Palermo asado
Flame-roasted Palermo peppers

Ensaladilla rusa de gamba blanca
Russian potato salad with white shrimps

Extra tartar de atún rojo de Barbate

Extra caviar

Tartar de atún rojo
Tartare of diced Bluefin tuna

Anchoa sobada en casa acompañada de brioche y mantequilla de oveja
Home-baked anchovies with brioche and sheep's milk butter

Salpición de vieiras con gazpacho de aguacate y tomatitos asados
Home-baked anchovies with brioche and sheep's milk butter

Steak tartar de vaca con cecina curada , patatinas fritas y sus tostaditas
Beef steak tartar with cured beef jerky, fried potatoes and toast

Sartén de mejillón francés con salsa de curry verde y hierbas frescas
French mussel with green curry sauce and fresh herbs

VERDURAS Vegetables

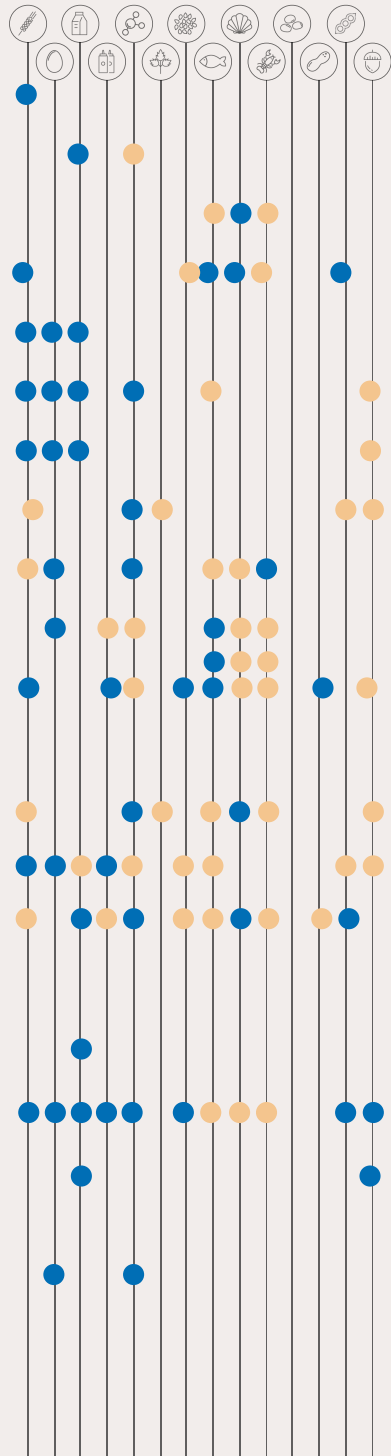
Puerro asado en Jospser, queso payoyo y su velouté
Roasted leek in Jospser, payoyo cheese and its velouté

Ensalada cesar
Cesar salad

Ensalada de stracciatella de búfala con espinacas, dátiles, pétalos de tomate asado y manzana verde
Stracciatella di bufala salad with spinach, dates, roasted tomato petals and green apple

Alcachofas asadas, caldo de puchero, yema curada y velo de ibérico
Roasted artichokes, stew broth, cured egg yolk and Iberian pork veil

Alcachofas asadas en horno de carbón, el mejor AOVE y escamas de sal
Artichokes roasted in a charcoal oven, the best EVOO and salt flakes





ARROCES Y PASTAS

Rice & pasta

Fideuá a la sartén Fried fideua



Risotto de puntalete Risotto puntalete pasta



Donuts de vaca guisada al oloroso, hoisin y queso de cabra malagueña
Oloroso, hoisin and goatcheesestewed cow doughnuts



Arroz al horno con presa ibérica de Bellota y alcachofas
Baked rice with acorn-fed iberian and artichokes



PESCADO Fish

Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa
Glazed Bluefin tuna on the grill



Lenguado a la espalda
Grilled sole



Lubina de esteros en adobo con ali-oli Japo
Marinated sea bass from estuaries with Japanese ali-oli



Merluza a la Romana en dos coccciones con jugo de pimiento asados
Hake Romana in two cookings with roasted pepper juice



CARNE Meat

Escalope de ternera blanca
Thin and crispy breaded veal



Pollito de campo al horno de carbón
Free-range chicken made in the charcoal oven



Preso ibérica Grilled pork



Solomillo de vaca asado al jospser
Steak roasted in the Jospser oven



Entrecote de vaca madurado Aged sirloin steak



Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche (1 ud)
Mini matured picaña burger in brioche (1 unit)





GUARNICIONES Sides

Patatas fritas bien crujientes
Truly crunchy chips



Pimiento rojo asado al horno de carbón
Red pepper roasted in the charcoal oven

Lechuga de huerto aliñada
Lettuce from the market garden



Boniato braseado
Sweet potato with smoked sheep's butter



POSTRES Desserts

Crème Brûlée



Tarta de queso de cabra malagueña
Creamy cheesecake



Tarta de praliné de chocolate
Chocolate praline cake



Hojaldre caramelizado con crema de vainilla, yema tostada y helado de almendras amargas
Caramelised puff pastry with vanilla cream, toasted egg yolk and bitter almond ice cream



Toffee de Baileys con café, helado de avellanas y espuma de chocolate blanco
Baileys toffee with coffee, hazelnut ice cream and white chocolate foam

