

PARA COMPARTIR / TO SHARE

1. Tomate al ajillo 9
Tomato with Garlic
2. Jamón ibérico (65 Gr) 14
Iberian Acorn Ham (Blackfoot) (65 Gr)
3. Queso Curado de Oveja  10
Cured Sheep's Cheese
4. Fideos Tostados con Gambas Crujientes con Salsa Chile Mango   12
Toasted Noodles with Crispy Prawns with Chili Mango Sauce
5. Patatas Bravas Thai con Alioli y Sriracha   6
Thai Patatas Bravas with Aioli and Sriracha
6. Solomillitos de Pollo Empanado con Salsa Curry y Patatas Fritas    8
Breaded Chicken Fillets with Curry Sauce and French Fries
7. Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña   9
Cod Fritters with Cane Honey
8. Croquetas de Pollo Caseras con Salsa de Curry Manzana    9
Home-Made Chicken Croquettes with Curried Apple Sauce
9. Huevos Rotos con Jamon Iberico  9
Broken Eggs with Iberian Ham
10. Duo Mini Burger "Ternera y/o Rabo de Toro" con Cremoso de Queso y Cebolla Caramelizada    8
Duo Mini Burger "Beef and/or Oxtail" with Creamy Cheese and Caramelized Onion
11. Tosta Malagueña de Boquerones en Vinagre, Salmorejo y Aguacate   6
Malaga's Toast Anchovies with "Salmorejo" and Avocado
12. Tosta de Roast Beef con Mayonesa de Trufa, Rucula y Parmesano     6
Roast Beef Toast with Truffle Mayonnaise, Aragula and Parmesan

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



ENTRANTES / STARTERS

13. Milhojas de Foie con Manzana y Piña Caramelizada  16
Foie Gras with Caramelized Apple and Caramelized Pineapple
14. Salmorejo Tradicional Andaluz    7
Traditional Andalusian Tomato Soup (Egg, Tuna and Iberian Ham) 
15. Langostinos Pil-Pil  10
King Prawns Pil Pil
16. Conchita de Vieira a la Parmesana    12
Scallop with Parmesan in its Shell
17. Ensalada de Aguacate, Piña y Langostinos con Salsa Rosa   13
Avocado, Pineapple and Prawn Salad with Pink Sauce
18. Burrata Fresca, Tomate y Aceite de Albahaca   10
Burrata Cheese with Tomato and Basil Oil
19. Steak Tartar de Ternera   14
Beef Steak Tartar
20. Tataki de Ternera con Aliño de Tomate Seco, Albahaca y Sésamo  14
Beef Tataki with Dried Tomato, Basil and Sesame Dressing
21. Ceviche de Bacalao con Aguacate, Cebolla Morada, Kikos y Hilos de Chile   14
Codfish Ceviche with Avocado, Purple Onion, Corn Nuts and Chile
22. Tartar de Salmón Noruego con Aguacate y Algas de Wakame     16
Norwegian Salmon Tartare with Avocado and Wakame Seaweed
23. Tartar de Atún con Aguacate y Algas de Wakame       16
Tuna Tartar with Avocado and Wakame Seaweed

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



DEL MAR / FROM THE SEA

24. Lubina a la Espalda  19
Seabass a la Espalda with Vegetables
25. Tataki de Atún con Sésamo y Aguacate     18
Tuna Tataki with Sesame and Avocado
26. Salmon a la Brasa con Salsa Azafrán   19
Salmon Supreme with Safron Sauce

DE LA TIERRA / OUR MEATS

27. Pluma Ibérica a la Parrilla 18
Grilled Iberian Pork Pluma (Boneless Flank)
28. Medallones de Solomillo de Ternera Gratinados a la Mostaza Dulce   26
Filet Medallions au Gratin with Sweet Mustard
29. Pollo al Kiev relleno de Mantequilla de Hierbas Aromáticas    18
Chicken Kiev filled with Butter and Aromatic Herbs
30. Costillar Irlandés a la Barbacoa 22
Irish Barbecue Ribs

EXTRAS 1'50 €: Salsa Pimienta, Roquefort, Bearnesa, Mostaza, Alioli, Tostas.

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



POSTRES / DESSERTS

1. Nuestra Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla   8
(Min 15 minutos)
Fine Apple Cake with Vanilla Ice Cream (Min 15 minutes)
2. Textura de Chocolate con Helado de Vainilla   6
Chocolate Textures with Ice Cream
3. Cheesecake New York "Escorpio"   6
Cheesecake New York "Escorpio"
4. Crepe de Nutella con Helado de Vainilla    6
Nutella Crepe with Vanilla Ice Cream
5. Crêpe Suzette    6
Crêpe Suzette

Servicio de Pan / Bread Service 1 €



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Molusco



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Cacahuete



Pescado



Altramuces



Crustaceos



Leche



Sésamo