




































RINCÓN SALUDABLE

Tartar de salmón marinado con aguacates aderezado con vinagreta de lima.	16,00 €	  
Ensalada de ventresca de atún en aceite de oliva, con pimientos asados y espárragos blancos a la plancha.	16,00 €	 
Ensalada de jamón de pato con moras y frambuesa aliñada con vinagreta de mango.	16,00 €	
Salteado de quinoa con verduritas y medallones de pulpo a la plancha con aceite de pimentón.	16,50 €	 







PARA COMPARTIR

Queso de cabra payoya curado al pimentón con D.O de la Sierra de Málaga (180 gr.)	14,00 €	
Mini medallones de foie micuit montados en blinis sobre crema de manzana (8 un.)	16,50 €	 
Tabla de jamon ibérico de Huelva (100gr.)	26,00 €	
Croquetas de jamón ibérico (6 un.)	11,00 €	  
Bombitas de boletus con queso de cabra y mermelada de fresa (6 un.)	11,00 €	   
Mini samosas vegetales con toque de curry y salsa romesco (6 un.)	10,50 €	     










PASTAS Y ARROCES

Pasta nido con champiñones a la crema y queso de Zamora rallado.	18,00 €	  
Tallarines de arroz salteados con langostinos y verduras de temporada con salsa de soja dulce.	18,50 €	    
Arroz meloso de setas silvestres aromatizado con crema de trufa blanca.	19,00 €	
Risotto de rabo de toro con queso de oveja rallado.	19,50 €	 




















CARNES

Tataki de ternera a la parrilla con salsa argentina.	28,00 €	 
Pluma ibérica a la brasa sobre compota de pera.	28,00 €	 
Chuletillas de cordero lechal con espárragos trigueros salteados.	26,00 €	
Carrillada ibérica estofada a fuego lento con mix de setas.	23,00 €	 

PESCADOS

Pulpo a la parrilla sobre duquesa de patatas con trufa y alioli de pimientos del piquillo.	24,00 €	   
Centro de corvina sobre cremoso de arroz al pesto.	26,00 €	  
Lomo de urta a la roteña.	28,00 €	 

POSTRES

Cocktail de frutas con zumo de naranja natural.	6,50 €	
Helado casero de torta de algarrobo.	7,50 €	    
Brownie de chocolate blanco con pistachos y helado de yogurt con tocino de cielo.	7,50 €	   
Coulant de chocolate con helado de vainilla.	7,50 €	    
Tarta de queso con confitura de fresa.	6,50 €	    

IVA incluido - Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.



GLUTEN



SOJA



SEMILLAS



SÉSAMO



MOSTAZA



APIO



HUEVO



LACTOSA



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA











ALTRAMUÇES



















DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS












HEALTHY CORNER

- Salmon tartar marinated with avocado and lime vinaigrette dressing. 16,00 €   
- Tuna in olive oil, grilled peppers and white asparagus salad. 16,00 €  
- Duck ham with blackberries and raspberries salad with mango vinaigrette dressing. 16,00 € 
- Sauteed quinoa with vegetables and grilled octopus medallions with paprika oil. 16,50 €  





TO SHARE

- Payoya goat's cheese cured with paprika D.O Sierra de Málaga (180 gr.) 14,00 € 
- Mini medallions of foie micuit on apple cream above blinis (8 units) 16,50 €  
- Iberian ham from Huelva (100 gr.) 26,00 €
- Iberian ham croquettes (6 units) 11,00 €   
- Boletus and goat's cheese mini croquettes served with strawberry jam (6 units) 11,00 €    
- Mini vegetable samosas with a touch of curry and romesco sauce (6 units) 10,50 €      










PASTA AND RICE DISHES

- Creamy mushroom and grated Zamora cheese pasta. 18,00 €   
- Stir-fried rice noodles with prawns, seasonal vegetables and sweet soy sauce. 18,50 €     
- Mellow wild mushroom rice flavoured with white truffle cream. 19,00 € 
- Oxtail and grated sheep's cheese risotto. 19,50 €  




















MEATS

- Grilled beef tataki with Argentinian sauce. 28,00 € 
- Grilled Iberian pork on pear compote. 28,00 € 
- Lamb cutlets with sautéed green asparagus. 26,00 €
- Braised over low heat Iberian pork cheeks with mushroom mix. 23,00 €  

FISH

- Grilled octopus on potato duchess with truffle and piquillo pepper aioli. 24,00 €    
- Sea bass on creamy pesto rice. 26,00 €   
- Sea bream loin Roteña style. 28,00 €  

DESSERTS

- Fruit salad with natural orange juice 6,50 €
- Algarrobo cookie homemade ice cream 7,50 €     
- White chocolate Brownie with pistachios and Yoghurt with egg and syrup custard ice cream 7,50 €    
- Chocolate couland and vanilla ice cream 7,50 €     
- Cheesecake with strawberry jam 6,50 €     

VAT included - People with allergies or intolerances please ask our staff.