




































RINCÓN SALUDABLE

| | | |
|--|---------|---|
| Tartar de salmón marinado con aguacates aderezado con vinagreta de lima | 16,50 € |   |
| Ensalada de ventresca de atún en aceite de oliva, con pimientos asados y espárragos blancos a la plancha | 16,50 € |   |
| Ensalada de foie micuit con frutos rojos aderezada con vinagreta de frambuesas | 17,50 € |   |
| Timbal de trigo tierno salteado con verduritas y langostinos al pilpil | 16,50 € |  |




PARA COMPARTIR

| | | |
|--|---------|---|
| Queso de cabra payoya curado al pimentón con D.O. de la Sierra de Málaga (180 gr.) | 15,50 € |  |
| Tabla de jamón ibérico de Huelva 100 grs | 26,00 € |   |
| Tosta de anchoas del Cantabrico sobre crema de aguacates y tomates secos (4 un.) | 16,50 € |  |
| Croquetas de jamón ibérico (6 un.) | 12,00 € |   |
| Bombitas de langostinos al pilpil (6 un.) | 12,00 € |     |
| Mini samosas vegetales con toque de curry y mermelada de pimientos rojos (6 un.) | 10,50 € |       |











PASTAS, ARROCES Y REVUELTOS

| | | |
|---|---------|---|
| Pasta nido con champiñones a la crema y queso de Zamora rallado | 18,50 € |    |
| Tallarines de arroz salteados con langostinos y verduras de temporada con salsa de soja dulce | 19,00 € |      |
| Risotto de vieiras con tomate seco y piñones tostados | 19,50 € |    |
| Revuelto de jamón ibérico con mix de setas silvestres y foie micuit gratinado | 19,50 € |  |
















CARNES

| | | |
|--|---------|---|
| Tataki de ternera a la parrilla con salsa argentina | 28,00 € |  |
| Presa ibérica a la brasa acompañada de espárragos trigueros y salsa romesco | 28,00 € |   |
| Chuletillas de cordero lechal a la brasa con patatas gajo y pimientos del Padrón | 26,00 € | |

PESCADOS

| | | |
|---|---------|---|
| Pulpo a la parrilla sobre duquesa de patatas con trufa y alioli de pimientos del piquillo | 24,50 € |     |
| Medallones de rape en salsa de almendras | 28,00 € |    |
| Lomo de salmón a la veleute de azafrán y espinacas salteadas | 24,00 € |    |

POSTRES

| | | |
|---|--------|---|
| Cocktail de frutas con zumo de naranja natural | 6,50 € | |
| Helado casero de torta de algarrobo | 7,50 € |     |
| Brownie de chocolate blanco con sorbete de frambuesas | 7,50 € |    |
| Coulant de chocolate con helado de vainilla | 7,50 € |     |
| Tarta de queso con confitura de fresas | 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

ALTRAMUCES

DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS