



CARTA MENU

ENTRANTES | STARTERS

- Salmorejo,brunoise de pimientos de colores y tomate rosa.....** 12€
Andalsian cold tomato soup, colour peppers brunoise and pink tomato
- Selección de quesos de cabra Payoya (Andazul, curado ahumado y
madurado) con mermelada de aceite de oliva virgen extra.....** 16€
*Selection of Payoya goat cheeses (Andazul, smoked cured and matured)
with extra virgin olive oil jam*
- Croquetas caseras** *Homemade croquettes.....* 10€
- Fritura Malagueña** *Fried fish from Malaga* 18€
- Surtido de tomates con queso de cabra fresco de Málaga,
aceitunas negras cacereñas y aceite de albahaca** 12€
*Assortment of tomatoes with fresh goat cheese from Málaga,
cacereñas black olives and basil oil*
- Jamón ibérico de bellota D.O. Huelva, con pan de cristal
y tomate de colgar (100g.)** 25€
*Iberian ham " D.O. Huelva" with toasted ciabatta bread
and tomato (100g.)*
- Mango de la Axarquía sobre brotes de espinacas con quinoa, garbanzos,
romanesco y cúrcuma fresca.....** 15€
*Mango from the Axarquía on spinach-sprout salad with quinoa,
chickpeas, romanesco broccoli and fresh curcuma*

CARNES | MEATS

- Timbal de rabo de toro en su jugo con patatas paja "El Torcal"
y melocotones con canela** 16€
*Oxtail timbale in its own juice with "El Torcal" straw potatoes
and cinnamon peaches*
- Pierna de cordero lechal a baja temperatura, terminada al horno de carbón,
calabaza y garbanzos especiados, salsa de miel y romero (600g)** 25€
*Leg of suckling lamb cooked at low-temperature finished in coal oven with
spiced pumpkin and chickpeas, honey and Rosemary sauce (600gr)*
- Preso ibérica de bellota ahumada con leña de vid, patatas
parmetina especiada y salsa de vino fino aromatizada** 17€
*Iberian pork smoked with grapevine firewood, spiced parmentine
potatoes and an aromatised fine wine sauce*
- Lomo bajo I.G.P. ternera gallega (300g.)** 26€
Beef entrecôte I.G.P. Galicia (300g)



PESCADOS | FISH

Salmón al horno acompañado de ratatouille, mayonesa de alcaparras y maíz liofilizado 21€

Oven roasted salmon accompanied with ratatouille caper mayonnaise and freeze-dried corn

Rodaballo asado al horno de carbón con selección de verduras de temporada al tomillo 24€

Oven roasted turbot with a selection of seasonal vegetables cooked with thyme

Merluza de pincho sobre risotto de trigo con verduras y salsa de mantequilla a la naranja..... 19€

Line-caught hake on wheat risotto with vegetables and orange flavoured butter sauce

POSTRES | DESSERTS

Ensalada de fruta de temporada 5.5€

Seasonal fruit salad

Cilindro de gianduja con núcleo de crema de chocolate y frutos secos caramelizados 8€

"Gianduja" chocolate cylinder filled with chocolate cream and caramel nuts

Tartaleta de manzana con crema pastelera y salsa de albaricoque 6,5€

Apple tartlet with pastry cream and apricot sauce

Sugerencia de helados variados 4€

Ice cream suggestions