














































ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

	Queso curado de oveja Cured sheep cheese	14€
	Jamón Ibérico de bellota Acorn-fed Iberian ham	16€ 60g
	Ostra Guillerdeau nº2 al natural con limón Gillardeau no. 2 oyster au naturel with lemon	6€
	Gambas de Málaga al vapor Steamed shrimp from Malaga	9€
	Ceviche de pulpo, mango y aguacate Octopus, mango and avocado ceviche	14€
	Cogollo de lechuga ecológico con salsa de ajo Organic head lettuce with garlic sauce	2'5€
	Ensalada de queso de cabra caramelizado con frutos secos, membrillo y salsa de miel y mostaza Caramelised goat's cheese salad with dried fruit, quince jelly and honey-mustard dressing	14€
	Ensaladilla rusa con gambas de Málaga Russian salad with prawns from Malaga	7'5€
	Aguacate a la brasa con pesto de cilantro, picada feta y humo de olivo Grilled avocado with cilantro pesto, minced feta and olive smoke	8€
	Anchoa bajo cero Anchovy on ice	2'2€
	Foie de pato con mermelada de naranja amarga Duck foie gras with bitter orange marmalade	16€
	Steak tartar sobre tuétano Steak tartar on marrow	24€









ENTRADAS CALIENTES HOT STARTERS

-   Croquetas de chuleta de vaca y su tartar 3€
  Beef cutlet croquettes and tartar
-  Ostra Guillerdeau nº2 frita en panko con ponzu 7€
 Guillerdeau nº2 oyster fried in panko with ponzu
-   Zamburiña con emulsión kimchi-lima y su ralladura 3'5€
  Scallop with kimchi-lime emulsion and zest
-  Flor de alcachofa con emulsión de boletus, aceite de trufa y tacos de jamón Ibérico 7€
Artichoke flower with boletus emulsion, truffle oil and Iberian ham cubes
-  Huevos rotos al estilo Antonio Banderas 16€
Antonio Banderas' style broken eggs
-  Judiones con manitas de cerdo al estilo de mi abuela 12€
My grandmother's style bean stew with pig's trotters
-   Lubina panko con salsa yema kimchi 24€
  Panko sea bass with kimchi yolk sauce


PESCADOS FISH






-   Morrillo de atún, puré de plancton, salsa bourignone, polvo aove y encurtidos 27€
  Tuna morrillo, plankton puree, bourignone sauce, olive oil powder and pickles
-   Corvina madurada con romescu y puerro a la brasa 20€
  Matured sea bass with romescu and grilled leeks
-   Bacalao a baja temperatura con pisto de mi abuela y milhojas de patata 22€
 Codfish cooked at low temperature with ratatouille and potato millefeuille
-   Pulpo a la brasa sobre puré de patatas y emulsión de pimentón ahumado 27€
 Grilled octopus over mashed potatoes and smoked paprika emulsion
-   Rodaballo al pil pil acompañado de hojas de cogollos de Coín 32€
 Turbot in pil pil sauce accompanied by leaves of Coín lettuce

CARNES MEATS












	Paletilla de chivo con su jugo Goat shoulder with its juices	32€
	Preso Ibérica a la brasa con patatas fritas y mojo picón Grilled Iberian pork with chips and mojo picón sauce	22€
	Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas Grilled beef sirloin steak with chips	26€
	Solomillo de ternera a la parrilla con foie, puré de patatas, cebollitas encurtidas y salsa de vino Málaga Grilled beef tenderloin with foie gras, mashed potatoes, pickled onions and Malaga wine sauce	32€
	Entrecote de vaca Ayrshire chocolate con patatas y pimientos fritos Chocolate Ayrshire beef entrecote with chips and fried peppers	24€ 350g
	Rib-eye de vaca Ayrshire chocolate con patatas y pimientos fritos Chocolate Ayrshire beef rib-eye with chips and fried peppers	80€ 800g
	Magret de pato sobre salsa de naranja y puré de boniato Duck magret on orange sauce and sweet potato puree	18€
	Preso Ibérica a la sal de carbón guarnecida con patatas y pimientos fritos (2 pers.) Iberian prey baked in charcoal salt and garnished with chips and fried peppers (2 ppl.)	44€

GUARNICIONES Y SALSAS GARNISHES AND SAUCES

	Hojas de cogollo al limón Lettuce leaves with lemon	3'5€
	Patatas fritas Potato chips	3'5€
	Puré de patatas Potato puree	4'5€
	Salsa vino Málaga Malaga wine sauce	2'5€

	Salsa yema-kimchi	2'5€
	Yolk-kimchi sauce	
	Mayonesa huevos fritos y pimientos	2'5€
	Fried egg and pepper mayonnaise	
	Mayonesa casera	2€
	Housemade mayonnaise	

POSTRES DESSERTS

		Cookie gigante, crema de chocolate y helado de vainilla de Madagascar (aconsejado para 2 pers. Tiempo de preparación 10 min.)	12€
		Giant Cookie with chocolate cream and Madagascar vanilla ice cream (recommended for 2 ppl. Preparation time 10 min.)	
		Mousse de chocolate blanco relleno de gel de rosas y fresas, esferas de yogur de fresa y su merengue seco	9€
		White chocolate mousse filled with rose and strawberry gel, strawberry yoghurt spheres and dry meringue	
		Tarta de queso con emulsión de higo y ralladura de chocolate blanco	7'5€
		Cheesecake with fig emulsion and white chocolate shavings	
		Bizcocho de café y su sopa con crema inglesa al cacao y helado de vainilla	7'5€
		Coffee sponge cake with cocoa crème anglaise and vanilla ice cream	
		Sorbete	3'7€
		Sorbet	
		Bolas de helado	1'5€
		Ice cream	
		Coulant de chocolate con helado de vainilla	7'5€
		Chocolate coulant with vanilla ice cream	
		Servicio y pan por persona	2€
		Service and bread per person	