














QUESOS Y CHACINAS

CHEESES AND CURED MEATS
























	Queso de cabra gris de montaña Mountain gray goat cheese	11€
	Queso curado de oveja Cured sheep cheese	11€
	Jamón Ibérico de bellota Acorn-fed Iberian ham	16€ 60g

ENTRADAS FRÍAS














COLD STARTERS

	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€
	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	9€
		
	Foie de pato con mermelada de naranja amarga Duck foie gras with bitter orange marmalade	16€
	Tartar de trucha madurada Matured trout tartar	14€
		
	Anchoa bajo cero Anchovy on ice	2'2€
	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 | |
|   | Zamburiña con pisto de mi abuela y queso Galmesán | 3'5€ |
|   | Scallop with my grandmother's ratatouille and Galmesan cheese | |
|  | 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 | |
|   | Lubina panko con salsa yema kimchi | 24€ |
|   | Panko sea bass with kimchi yolk sauce | |
|  | Ravioli de espinaca y ricota con crema de bacon, espuma de queso galmesán y polvo de trompeta de la muerte | 18€ |
|   | Spinach and ricotta ravioli with bacon cream, galmesan cheese foam and trumpet of death powders | |
|  | Judiones con manitas de cerdo al estilo de mi abuela | 12€ |
| | My grandmother's style bean stew with pig's trotters | |

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 | |
|  | Trucha madurada a la brasa y sus huevas, mousse de aguacate y aire kimchi-lima | 20€ |
|  | Grilled matured trout and roe, avocado mousse and kimchi-lime air | |
|  | 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€
	Pata de cochinito a baja temperatura guarnecido con hojas de lechuga al limón Leg of suckling pig cooked at low temperature and garnished with lemon lettuce leaves	32€
	Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas Grilled beef sirloin steak with french fries	26€
	Solomillo de ternera a la parrilla con foie, puré de patatas, cebollitas encurtidas y salsa de vino Málaga	32€
	Grilled beef tenderloin with foie gras, mashed potatoes, pickled onions and Malaga wine sauce	
	Entrecote de vaca Ayrshire chocolate con patatas y pimientos fritos Chocolate Ayrshire beef entrecote with fried potatoes and peppers	30€ 350g
	Rib-eye de vaca Ayrshire chocolate con patatas y pimientos fritos Chocolate Ayrshire beef rib-eye with fried potatoes and peppers	80€ 800g
	Magret de pato sobre salsa de naranja y puré de boniato	18€
	Duck magret on orange sauce and sweet potato puree	
	Preso Ibérica a la sal de carbón guarnecida con patatas y pimientos fritos (2 pers.) Iberian prey baked in charcoal salt and garnished with fried potatoes and peppers (2 ppl.)	44€

GUARNICIONES Y SALSAS GARNISHES AND SAUCES

	Sobre kétchup o mayonesa Ketchup or mayonnaise sachet	0'2€		Mayonesa huevos fritos y pimientos Fried egg and pepper mayonnaise	2'5€
	Salsa vino Málaga	2'5€		Mayonesa casera	2€
	Malaga wine sauce			Housemade mayonnaise	
	Salsa yema-kimchi	2'5€		Puré de patatas Potato puree	4'5€
	Yolk-kimchi sauce			Hojas de cogollo al limón Lettuce leaves with lemon	3'5€
	Patatas fritas Potato chips	3'5€		Servicio y pan Service and bread	2€

POSTRES DESSERTS

 	Cookie gigante, crema de chocolate y helado de vainilla de Madagascar	11€
 	Giant Cookie with chocolate cream and Madagascar vanilla ice cream	
	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	
  	Limón, almendra y miel	
  	Lemon, almond and honey	8€
 	Coulant de chocolate y helado de vainilla	7'5€
 	Chocolate coulant with vanilla ice cream	
	Sorbete	3'7€
	Sorbet	
	Bolas de helado	1'5€
	Ice cream	