

Empezamos... Starting...

Jamón ibérico de bellota

Iberico Ham

19,50 €

Foie de pato micuit hecho en casa con bombón de cerezas y oporto



Homemade Foie micuit with Cherry Cake and Port Wine

14,50 €

Anchoas de Santoña en salazón con pulpa de tomate



Anchovies with Tomato Pulp and Olives Sauce

18,00 €

Ceviche de pescado del día y marinado al momento



Fresh Made Ceviche of the Day

12,00 €

Gambones al pil-pil con toque thai



Prawns Pil Pil with a touch of Thai Hot Peppers

16,00 €

Quesadilla de cochinita pibil con cebolla encurtida y guacamole



Pork Quesadillas Pibil with Onions Sauté and Guacamole

14,00 €



Ensaladas - **Salads**

Tomates de Coín en ensalada aliñados con "AOVE de Sierra Mágina"



Jumbo Tomatoes Marinated with Extra Virgin Olive Oil and Herbs

8,50 €

Ensalada de hojas tiernas con mango, nueces y queso azul

Mixed Lettuces with Blue Cheese, Mango, Pecans and Mustard Flowers



9,50 €

Ensalada de Quinoa con verduras, aguacate y limón confitado

Quinoa with Sauté Vegetables, Avocado and Sweet Lemons



9,50 €

Espárragos verdes salteados con chalotas y parmesano

Sauté Green Asparagus with shallots and Parmesan Cheese



9,50 €

Verduras salteadas de temporada sobre crema de guisantes

Grilled Fresh Vegetables over Cream of Sweet Pea



9,50 €

Continuamos... Continuing...

Pasta - **Pasta**

Tagliatelle con langostinos, tomate cherry y albahaca



Tagliatelle with Prawns, Olive Oil, Garlic, White Wine, Cherry Tomatoes

14,00 €

Tagliatelle pasta al huevo kale carbonara



Tagliatelle Carbonara, Pancetta, Egg Yolk, Cream and Cheese

13,00 €



I.V.A. incluido **VAT included** Servicio - **Service** 2,50 €

Pescado - Fish

Merluza de pincho rebozada con pimientos rojos a la brasa

Hake Sauté Deep in Egg, Flour and Roasted Red Peppers

19,00 €



Salmón soté con ragú de guisantes, setas de chopo y brotes de soja

Salmon Sauté with Sweet Peas Ragout, Mushrooms and Soya Bean Sprouts

16,00 €



Taco de bacalao confitado sobre pil pil suave de berberechos y algas

Cod Pil Pil with Garlic, Extra Virgin Olive Oil, Cockle and Seaweed

20,00 €



Atún rojo de almadraba con aderezo mediterráneo

Fresh Red Tuna with our Special Mediterranean Sauce

22,00 €



Lubina braseada con jugo de crustáceos, hinojo y calabacín frito

Sea Bass Sauté with Dill and Fried Zucchini

20,00 €



Carne - Meat

Chivo lechal de Canillas braseado, con puré cremoso de patatas

(Cocinado a baja temperatura durante 15 horas)

Braised Leg of Suckling Goat with Creamy Potatoes

(Cooked at low temperature for 15 hours)

19,50 €



Burger de vacuno cajún, con lechuga, tomate, cheddar,

pickles y mayonesa picante



Cajun Burger with Lettuces, Tomatoes, Pickles, Mayonnaise

and Cheddar Cheese

14,00 €

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de garnacha y cebolletas glaseadas

Grilled Filet Mignon with Sauté Onions and Red Wine Sauce



22,50 €

Ribe eye steak de vaca a la parrilla, con verduras y patatas fritas

Rib Eye Steak with Vegetables and Fried Potatoes



21,00 €

Guarnición extra (patatas, verduras o arroz)

Extra Garnish (potatos, vegetables or rice)

5,00 €



Terminamos... Ending...

Postres Caseros - Home made Desserts

Tarta cremosa de queso

Creamy Cheesecake

7,00 €



Tatín de manzana con caramelo salado y helado de vainilla

Baked Apple with Caramel and Vanilla Ice Cream

7,00 €



Frutas naturales con sorbete de mandarina

Fresh Fruit with Mandarin Sorbet

7,00 €

Arroz con leche merengada

Rice with Meringue Milk

7,00 €



Pastel de Chocolate con sorbete de Mango

Chocolate Cake with Mango Sorbet

7,00 €

Helados

Assorted Ice Cream

7,00 €



I.V.A. incluido **VAT included** Servicio - **Service** 2,50 €

TABLA DE ALERGENOS ALIMENTARIOS



**Cereales
que contengan gluten**



**Crustáceos y productos
a base de crustáceos**



**Huevos y productos
a base de huevo**



**Pescado y productos
a base de pescado**



**Cacahuets y productos
a base de cacahuets**



**Soja y
productos a base de soja**



**Leche
y sus derivados**



Frutos de cáscara



**Apio
y productos derivados**



**Mostaza
y productos derivados**



Granos de sésamo



**E-X
Dióxido de azufre
y sulfitos**



**Altramuces y productos
a base de altramuces**



**Moluscos y productos
a base de moluscos**