

PARA PICAR

Selección de quesos artesanos andaluces con membrillo

12€

Coca de tomate, hierbas y huevas de maruca

9€

Croquetas de jamón ibérico

10€

Jamón ibérico cortado a mano

29€



CARNE A LA PARRILLA

Magret de pato asado con manzanas salteadas y vinagreta de Oporto **14€**

Solomillo de cerdo ibérico con chalotas asadas y mostaza **16€**

Presca ibérica con chimichurri y papas arrugás **18€**

Chuleta de vaca vieja con pimientos asados **6€/100grs.**

ENTRANTES

Ensalada de hojas, tallos y hortalizas de nuestras huertas

6€

Espinacas esparragás con foie gras de pato

9€

Salmorejo con mojama y huevas

10€

Tartar de vaca con encurtidos y perfume de manzanilla

10€

Huevos camperos con espárragos y queso montefriño

10€

Salmón marinado con aguachile verde y guacamole

11€

Nuestro remojón tradicional de bacalao y naranja

12€

PESCADO A LA PARRILLA

Merluza asada con mutabal y chips de ajo **16€**

Bacalao asado con espárragos y ajetes **16€**

Pescado de la lonja asado con refrito de ajos (mín. 2 pers.) **24€/pers.**



Nuestro pan artesano de harina de trigo eco molturada a la piedra, masa madre y cerveza artesana eco **1,5€**

Postres

Creoso de chocolate con pan y aceite de oliva virgen extra **5€**

Tortas de anís y frutos rojos con crema de matalauva **5€**

Fresones a la pimienta y helado de nata fresca **6€**

Yogur artesano con maracuyá y crujiente de frutos secos **7€**

Piononos con helado de canela **7€**