

## PARA PICAR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo  
cortado a cuchillo  
**33 €**

Selección de quesos artesanos  
granadinos con membrillo  
**17 €**

Tartar de atún de Almadraba  
con aguacate brasa de la  
Costa Tropical  
**22 €**

Puerros confitados con bechamel  
de Montefriño y picada vegetal  
**16 €**

Croquetas caseras de  
jamón ibérico  
**13 €**

## ENTRANTES

Ensalada de hojas, tallos y  
hortalizas de nuestra huerta  
**12 €**

Ensalada César  
**16 €**

Nuestro remojón tradicional  
de bacalao y naranja  
**16 €**

Canelón de pularda con  
bechamel trufada  
**24 €**

Steak tartar de vaca con  
tuétano y perfume de  
manzanilla  
**19 €**

Solomillo de atún de Almadraba  
guisado al PX y chirivía  
**26 €**



## CARNE A LA PARRILLA

Tomahawk de vaca con patatas  
y pimientos del piquillo ..... **12 €/100 g**

Chuleta de vaca vieja con patatas  
y pimientos del piquillo ..... **10 €/100 g**

T-bone de cerdo San Pascual  
con patata arrugá y mojo picón ..... **26 €**

Magret de pato con pera al vino tinto  
y frutos rojos ..... **24 €**

## PESCADO A LA PARRILLA

Rape a la brasa con cremoso de  
zanahoria y patata en texturas ..... **22 €**

Salmón a la brasa con nâge  
de mejillones ..... **22 €**

Bacalao con velouté de alcachofa  
confitada ..... **€ 23**

Pescado de la lonja asado  
con aceite de guindilla ..... **8 €/100 g**



Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO  
y harina ECO molturada a la piedra ..... **3,50 €**

## Postres

Cremoso de chocolate con pan  
y aceite de oliva virgen extra ..... **8 €**

Piononos con helado de canela ..... **9 €**

Plátano asado, almendra y helado  
de dulce de leche ..... **7,50 €**

Crujiente de chocolate con sopa  
de naranja del Valle de Lecrín ..... **8 €**

Lemon pie con helado de mango ..... **8,50 €**