

PARA PICAR / TO SHARE

Jamón ibérico D.O. Guijuelo
cortado a mano
Hand cut iberian acorn fed
31€

Selección de quesos artesanos
andaluces con membrillo
*Andalusian homemade cheese selection
with quince jam*
15€

Pimientos asados con mormo de atún de
almadraba en escabeche de naranja
*Roasted peppers with tuna fish "mormo"
and orange pickle*
17€

Tartar de atún de almadraba con crema de
aguacate y sésamo negro
*Almadraba bluefin tuna tartar with avocado
cream and black sesame*
19€

Croquetas caseras de jamón
Iberian ham croquettes
12€

ENTRANTES/STARTERS

Ensalada de hojas, tallos
y hortalizas de nuestras huertas
*Leaves, stems and vegetables
salad from our gardens*
8€

Nuestro remojón tradicional
de bacalao y naranja
*Our traditional "remojón",
salted cod and orange salad*
15€

Salmorejo con presa ibérica
curada y huevo campero
*Salmorejo with cured iberian
"presa" and free range egg*
12€

Aguacate de motril a la brasa
con salmón marinado y tzatziki
*Grilled avocado from Motril, marinated
salmon and tzatziki sauce*
14€

Tallarines de calabacín con langostino al
ajillo y papada ibérica curada
*Zucchini tagliatelli with sauteed shrimps,
cured pork chin and garlic*
18€

Steak tartar de vaca con encurtidos
y perfume de manzanilla
*Dry aged cow tartar, pickles and manzanilla
wine flavour*
16€

Tomate de la Vega con sardina ahumada y
gazpacho de frutos rojos
*Tomato from La Vega gardens, smoked
sardin and redberries gazpacho*
14€



CARNE A LA PARRILLA GRILLED MEAT

Chuleta de vaca vieja con patatas
y pimientos fritos / *Dry aged beef rib steak with
french fries* **8,50€/100grs.**

Presa ibérica de bellota con chimichurri
y "papas arrugás" / *Iberian pork "presa" with
chimichurri sauce and "arrugás" potatoes* **19€**

Magret de pato asado con manzanas
salteadas y salsa de naranja / *Duck brest
with sauteed apple and orange sauce* **17€**

T-bone de cerdo San Pascual con Parmentier al tomillo
y chalota / *San Pascual pork T-bone with mashed
potatos and shallots* **20€**

PESCADO A LA PARRILLA GRILLED FISH

Corvina de Motril con humus de zanahoria
y majado verde / *Meagre from Motril with carrots
humus and Green "majado"* **21€**

Pulpo con judías de la Vega y salsa de pimentón /
*Meagre from Motril with carrots hummus
and Green "majado"* **27€**

Pescado de la lonja asado con aceite de guindilla /
Capture of the day with chilioi **26€**

Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO y
harina ECO molturada a la piedra / *Our homemade
bread stone ground ECO wheat sourdough and ECO
craft beer* **3€**

Postres / Desserts

Cre moso de chocolate con pan y aceite de oliva
virgen extra / *Creamy chocolate with bread
and extra virgin olive oil* **7€**

Piononos con helado de canela / *"Piononos" with
cinnamon ice cream* **7€**

Sopa de cereza con helado de yogurt
búlgaro y semillas de chí a / *Cherry soup with
bulgarian yogurt and chia seeds* **6€**

Hojaldre de melón con manzanilla
y sorbete de menta fresca / *Melon puff-pastry with
manzanilla wine and minth sorbet* **6€**

Bizcocho de cerveza alhambra con sorbete de naranja
sanguina / *Alhambra beer sponge cake
with blood orange sorbet* **6€**

*Este establecimiento dispone de información relativa a alergias
e intolerancias alimentarias. Consulte al personal del restaurante.
This establishment has information related to food allergies and
intolerances. Ask our staff for more information.*

