

Precios con IVA incluido

PARA PICAR

- Jamón ibérico cortado a mano
31 €
- Selección de quesos artesanos andaluces con membrillo
16 €
- Pimientos asados con mormo de atún de almadraba en escabeche de naranja
17 €
- Tartar de salmón con aguacate y aliño tropical
19 €
- Croquetas caseras de jamón ibérico
12 €



CARNE A LA PARRILLA

- Chuleta de vaca vieja con patatas y pimientos fritos **9 €/100 g**
- Presa ibérica de bellota con chimichurri y papas arrugás **23 €**
- Magret de pato asado con manzanas salteadas y salsa de naranja **20 €**
- T-bone de cerdo San Pascual con Parmentier al tomillo y chalota **21 €**

ENTRANTES

- Ensalada de hojas, tallos y hortalizas de nuestra huerta
9 €
- Nuestro remojón tradicional de bacalao y naranja
15 €
- Migas de pan con sardinas marinadas y uvas
16 €
- Ensalada de calabaza asada con frutos secos de otoño y queso Montefriño
13 €
- Crema de puerros con huevo a baja temperatura y mejillones picantes
12 €
- Steak tartar de vaca con encurtidos y perfume de manzanilla
16 €
- Arroz meloso de rabo de toro con hongos y ali oli
22 €



PESCADO A LA PARRILLA

- Corvina de Motril con albornía y pesto rojo **22 €**
- Bacalao asado con puré de salsifí, sobrasada San Pascual y miel **22 €**
- Pescado de lonja asado en aceite, de guindilla **26 €**



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

Postres

- Cremoso de chocolate con pan y aceite de oliva virgen extra **7 €**
- Piononos con helado de canela **8 €**
- Bizcocho de pistacho con yogurt natural "Granja las Maravillas" y sorbete de limón verde **7 €**
- Croquetas de arroz con leche y helado de algodón de azúcar **7 €**
- Milhojas de crema de aguacate con mango y helado de miel **8 €**

Este establecimiento dispone de información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Consulte al personal del restaurante.