

## Sopas

Sopa de alubias pintas con trufa, chorizo, morcilla y cilantro	7.5
Sopa cremosa de ajo ecológico servida en pan fermentado 24 h	8
Salmorejo con huevo de codorniz, bacalao ahumado y jamón serrano	10

## Ensaladas

Ensaladilla Rusa	6 / 11
Queso de cabra a la plancha con cous cous, dátiles frescos, miel y nueces	11
Burrata con tomates locales y aceite de albahaca fresca y nueces	13
Nuestra César	13

## Para compartir

Buñuelos de wakame	8
Huevos rotos con chorizo ibérico y pasas de Málaga	10.5
Huevos rotos con langostinos	11.5
Fideuá tostada con langostinos y piquillos	11.5
Croquetas de rabo de toro	11
Croquetas de puchero	11
Gyozas (gambas/pollo/vegetariana) con salsa de mango y naranja	13

## Carnes

Pechuga de pollo a baja temperatura con patatas baby y verdura	14
Flamenquín tradicional	14
Solomillo de cerdo ibérico con nuestra guarnición	15
Ragú de jabalí de Jaén con parppadelle y queso malagueño	15
Secreto ibérico a la plancha	17
Abanico ibérico de bellota 100% (250g)	20
Presalado ibérico de bellota 100% ibérica (250g)	22
Entrecot a la plancha con nuestras patatas fritas (380g)	22

## De nuestros mares

Buchones con papas fritas	12
Mejillones al vino tinto, estragón y cebolleta fresca	14
Pulpo flor a la plancha / frito	15
Lubina a la plancha con verdura y patatas baby	17

## Paellas

Paella de verdura	12 / p.p (min 2 personas)
Paella de pollo	12.5 / p.p (min 2 personas)
Paella mixta	13 / p.p (min 2 personas)
Paella de mariscos	15 / p.p (min 2 personas)
Paella negra	15.5 / p.p (min 2 personas)

Servicio 1.5 por persona. Precios en €, IVA incluido.

Si posee algún tipo de alergia alimenticia o intolerancia, pregunta a nuestro personal.

## Tapas

Gambas al Pil Pil	9
Gilda de anchoas, aceitunas y guindillas en vinagre	4.5 / 2 uds.
Tortilla de camarón	6 / 2 uds.
Salmorejo con huevo de codorniz, bacalao ahumado y jamón serrano	4.5
Ensaladilla Rusa	4.5
Tomates de la Axarquía con aceite de albahaca	5
Patata brava rellena de kefta de ternera	4
Croquetas de rabo de toro	4.5
Croquetas de puchero	4.5
Anchoa con brioche de pimientos asados	4
Fideuá tostada con langostinos y piquillos	4.5
Pulpo en salsa rosa	5.5
Salmón teriyaki con cilantro	8
Crujiente de chivo malagueño con salsa de ajo y menta	4.5
Brioche con champiñones portobello salteados al ajillo	4
Queso provolone al horno	8
Mini hamburguesa con salsa de mango	5.5
Pastela de pollo de corral	4
Brioche de presa ibérica, shitake y salsa de trufa	11 / 2 uds.
Mini hot-dog (el perrito caliente mini)	5.5
Chipirones en su tinta	6 / 4 uds.

## Postres (caseros)

Crema de azafrán y vainilla flambeada	6.5
Brownie con fresas	5.5
Tarta de queso la de toda la vida	5.5

Servicio 1.5 por persona. Precios en €, IVA incluido.

Si posee algún tipo de alergia alimenticia o intolerancia, pregunta a nuestro personal.