

❖ NUESTRA CARTA ❖ OUR MENU ❖

TABLA DE IBÉRICOS / IBERIAN PORK PLATTERS

Tabla mixta - jamón, chorizo, salchichón y lomo Mixed platter	28€	•	Tabla de jamón y queso de oveja Platter or "pata negra" ham and sheep cheese	28€
Tabla de jamón ibérico puro de bellota Bellota "pata negra" ham platter	32€	•	Tabla de manchego Platter of sheep cheese	19€
Tabla de lomo de bellota "Lomo" platter	19€	•	Pan con tomate / Pan con ajo Bread with tomato / Bread with garlic	4,5€
Tabla de chorizo de bellota Chorizo platter	16€	•	Aceitunas selectas / Select Olives	4€
		•	Alioli	2,5€

ENTRANTES - STARTERS

Albóndigas fritas con tomate confitado al Málaga Pan fried meatballs in a Malaga tomato confit 16€ - 4p	Pinchos morunos ibéricos al comino Skewers of acorn fed pork grilled with cumin 15€ - 4p	Tacos de chorizo con manchego, higo y pera Chorizo and manchego tacos, fig and pear 15€ - 2p
Croquetas de jamón de Bellota con queso manchego Bellota Iberican ham croquettes with manchego cheese 16€ - 4p	Morcillas de cebolla de Ronda asadas con pera caramelizada Roasted onion black pudding from Ronda with caramelized pear 14€	Patatas Bravas picantes Spicy fried potatoe wedges 9€
Champiñones al ajillo de pistachos Mushrooms with garlic and pistachos 12€	Rollitos crujientes de ternera, queso de cabra y dátiles Veal spring rolls with goat cheese and dates 16€	Huevos rotos con chorizo y patatas Fried eggs with chorizo and potatoes 14€

DE LA HUERTA VEGGIES - SALADS

Alcachofas y Portobello plancha, humus y manchego Artichokes and Portobello plancha humus and manchego cheese 17€	Gazpacho casero con manzana verde Homemade gazpacho with green apple 10€	Ensalada mixta del mercado Market fresh mixed 12€
Corazones de romana en salsa de anchoas, nueces y manchego Hearts of baby romaine, anchovy dressing, nuts and manchego cheese 16€	Salmorejo tradicional con piquillo, huevo y lomo frito Tradicional "salmorejo" with piquillo, egg and fried lomo 13€	Ensalada verde aliñada Green salad 8€
Tomates y brotes de espinaca, hierbabuena y queso de cabra Tomatoes and spinach leaves, mint and goat cheese 16€	Puerros tiernos marinados, aceite, cilantro y lima Marinated tender leeks, oil, cilantro and lime 11€	



DEL MAR - FISH SEAFOOD

Tartar de salmón con aguacate,
plátano, cilantro y helado de aguacate
Salmon tartar, avocado, banana,
cilantro and avocado ice cream
19€ - 25€
.....

Tomates con aguacate, sardina
ahumada y ajos tiernos
Tomatoes with avocado, smoked sardine
and spring onions
17€
.....

Chipirones encebollados en su tinta
Baby squid with onions
in a black ink sauce
18€ - 26€
.....

Chipirones a la plancha
Baby squid on the grill
18€ - 26€
.....

Langostinos plancha, aceite de albahaca
Grilled king prawns with basil olive oil
22€ - 33€
.....

Langostinos crujientes, humus y salmorejo
Crispy fried prawns, humus and salmorejo
22€
.....

Calamares fritos con salsa tartara
Fried calamar with tartar sauce
17€

Carpaccio de atún ahumado,
emulsión de tomate, pepino y pistacho
Smoked tuna carpaccio, tomato culis,
cucumber and pistachos
19€
.....

Ensaladilla de atún y gambas, olivas,
trigueros y salsa cocktail
Tuna potato salad and prawns,
olives, asparagus, cocktail sauce
17€



Boquerones mariposa fritos al limón
fresh fried anchovies with lemon
16€
.....

Mejillones nacionales al vapor
con Albariño
Spanish steamed mussels
with Albariño wine
16€ - 25€
.....

Almejas gordas al ajillo
Large clams with garlic
22€
.....

Gambas al pil pil / Prawns "pil pil"
17€ - 27€

Anchoas 00 del cantábrico, pan tostado
y pimientos asados
Cantabrian anchovies 00, toasted bread
and roasted peppers
21€
.....

Piquillos rellenos, atún y berenjena asada
Stuffed piquillo peppers, tuna
and roasted aubergine
17€

Zarzuela de Corvina,
calamares y gambas con patatas
"Zarzuela" with wild Seabass,
calamar and prawns with potatoes
38€
.....

Dorada asada, puerros, tomate y tomillo
Roasted Seabream, leeks, tomatoes and thyme
500gr - 33€
.....

Salmón al horno con eneldo,
coliflor y mayonesa de limón
Roasted Salmon with dill,
cauliflower and lemon mayonaise
25€
.....

Bogavante entero al natural frio
Whole lobster cooked served cold
500gr - 66€

DEL CAMPO - MEATS

Solomillo de vaca a la parrilla
Grilled Beef Tenderloin
240gr - 34€
.....

Chuleta de ternera
roja a la parrilla
Grilled Red Veal Chop
500gr - 40€
.....

Paletilla de cordero al horno
Roasted lamb shoulder home style
58€ - 2/3 personas - people



Pluma Ibérica a la parrilla
Iberian pork loin steak on the grill
250gr - 27€
.....

Medallones de solomillo ibérico
con jamón, Portobello, vino de Málaga
Iberian pork medallions
with ham, mushrooms, Málaga wine
28€
.....

Salchichas ibéricas con patatas,
champiñones y huevos fritos
Iberian sausages with potatoes,
mushrooms and fried eggs
19€

Codornices asadas al ajillo
Roasted quails with garlic
25€
.....

Pollo picantón asado con
tomillo, ajo y limón
Roasted Spring chicken with thyme,
garlic and lemon
26€
.....

Pechuga de pollo a la plancha
al limón
Breast of chicken with lemon
on the grill
20€

ACOMPAÑAMIENTOS - SIDE ORDERS

Patatas fritas finas - Patatas gordas con piel fritas - Patata cocida - Arroz blanco - Fideos - Salsa champiñones, Bearnesa, Pimienta
Chips - Fried wedges - Boiled potato - Rice - Pasta - Mushroom - Bearnesa - Pepper sauce
5€

Salteado de verduras del día - Brotes de espinaca
Sautéed vegetables - Spinach
6€

NUESTRAS PAELLA'S

de arroz bomba - rice (min. 2 personas)

Paella todo mariscos
Mixed seafood Paella rice
27€ p.p.
.....
Arroz todo mariscos con tinta de calamar
Mixed seafood Paella rice with black ink
27€ p.p.

Paella todo mariscos con filete de Corvina
Seafood Paella with Wild Seabass fillet
34€ p.p.
.....
Paella todo marisco con bogavante
entero (1 pieza para 2 p)
Seafood Paella with whole lobster
(1 piece for 2p)
43€ p.p.
.....
Arroz de verduras de
temporada con dorada y romero
Seabream Paella with seasonal
vegetables and rosemary
24€ p.p.

Paella mixta de la casa con pollo
Mixed paella rice of the house with
chicken and seafood
25€ p.p.
.....
Paella Valenciana de pollo y conejo
Tradicional Valencian Paella rice recipe
with chicken and rabbit
23€ p.p.
.....
Arroz de codornices con setas,
chorizo y Garrafón al Jerez
Quail Paella rice with mushrooms,
chorizo and "garrafón" with sherry wine
25€ p.p.
.....
Arroz al horno de costilla
ibérica, morcilla, chorizo y panceta
Oven backed Paella rice with
iberian pork ribs, black pudding, sausage,
chorizo and bacon
23€ p.p.

Arroz de conejo al horno
con Portobello, chorizo, panceta, garbanzo
Oven baked rabbit paella with Portobello,
chorizo, bacon, chickpeas
25€ p.p.
.....
Arroz de calamares, chipirones y coliflor
con pulpo a la parrilla, bacon tostado
Calamar and Squid Paella with cauliflower
and grilled octopus, crispy bacon
28€ p.p.
.....
Arroz de verduras de temporada
Seasonal market vegetables Paella rice
19€ p.p.
.....
Arroz con pollo y verduras
chicken rice with vegetables
22€ p.p.



NUESTRAS Fideuas

de fideo fino - pasta (min. 2 personas)

Fideua mixta de la casa con pollo
Mixed fideua of the house
with chicken and seafood
25€ p.p.
.....
Fideua "Del Senyoret"
con mariscos peladitos
Mixed seafood fideua
"ready to eat"
27€ p.p.
.....
Fideua de calamares
con espinacas, almejas, albahaca
Fideua of calamar
with spinach, clams, basil
26€ p.p.
.....
Fideua de mariscos
con filete de dorada
Mixed seafood Fideua
with Seabream fillet
34€ p.p.

Fideua de verduras de temporada
con filete de dorada
Fideua with seasonal market vegetables
with Seabream Fillet
24€ p.p.
.....
Fideua todo marisco con bogavante
entero (para 2 p)
Mixed seafood fideua with whole
lobster (for 2p)
43€ p.p.
.....
Fideua negra de chipirones
Baby squid fideua with black ink
22€ p.p.
.....
Fideua de chipirones y calamar,
jamón, berenjena y pimiento
Baby squid and calamar fideua,
ham, eggplant and peppers
24€ p.p.

Fideua al horno de pato, morcilla,
chorizo y panceta con uvas pasas
Oven baked Fideua with duck
confit, iberian specialities and raisins
25€ p.p.
.....
Fideua de pollo picantón al tomate,
migas de chorizo, calabacín y guisantes
Spring chicken Fideua with tomato,
chorizo, zucchini and peas
23€ p.p.
.....
Fideua de verduras de temporada
Fideua with seasonal market vegetables
19€ p.p.



Toda nuestra carta para llevar
Take away service

-10%

.....
Consulte con nuestros camareros los alérgicos - If you have allergies, please consult your waiter
Servicio de cubierto 2.70€ - Service charge 2.70€