



Menú

Entrantes / Starters

Ajoblanco Malagueño con Altramuces y tartar de Atún
Ajoblanco (cold almond soup), with Lupin seeds and Tartar of Tuna

7,50€

Crema de Calabaza con Mozzarella, mezcla de Semillas y aromatizada
con Aceite de Arbequinas

Cream of pumpkin with Mozzarella, and Sunflower, Sesame and Pumpkin
seeds, flavoured with Arbequina olive Oil

7,00€

Canelón de Espinacas y Morcilla gratinado con salsa de Queso Payoyo y
Calabacín salteado con Almendras tostadas

Gratinated Cannelloni of Spinach and local Blood Sausage with Payoyo Cheese sauce
served with sautéed Zucchini with toasted Almonds

8,00€

Ensalada templada de Brotes tiernos, Tomates cherry confitados, Albahaca
y Boletus salteados con su vinagreta de Módena y Nueces

Warm salad with tender Shoots, caramelised cherry Tomatoes, Basil,
and local Funghi Porcini mushrooms, with Modena vinaigrette and Nuts

8,50€

Queso fresco de Cabra local al grill con Miel de la Serranía y Mermelada de Vino Tinto
Grilled local fresh Goat Cheese with Serrania Honey and Red Wine Jam

7,00€

Principales & Main courses

Bacalao Confitado a baja temperatura sobre Pisto de Verduras de la Huerta
y Paté de Aceitunas negras

Cod Confit low temperature on local Vegetables Ratatouille, and
black Olive Paté

15,00€

Carrillada de Cerdo Ibérico a la Miel de Caña, Patatas al Pimentón
y Puré de Boniato asado

Iberian Pork Cheeks in Cane Honey, with Potatoes in sweet Paprika
and mashed sweet Potatoes

15,80€

Lomos de Lubina rellenos de Setas, salsa de Remolacha y atadillo de Verduras
Sea Bass fillet stuffed with Mushrooms, Beetroot sauce and ballotin of Vegetables

13,60€

Rabo de Toro con puré de Patata al natural al Aceite de Oliva Virgen Extra
Oxtail and homemade Olive Oil mashed Potatoes

15,00€

Chivo lechal Malagueño salseado con reducción de su Jugo
con Chalotas al Cava y Romero

Local Milk-fed baby Goat with a sauce reduction and served with
Shallots in Cava & Rosemary

19,50€

Postres / Desserts

Crema de Aguacate y Chocolate a la Menta
Cream of Avocado with Mint Chocolate

5,00€

Suspiro relleno de Mousse de Chocolate con Frambuesas y esponjoso de Naranja
Meringue filled with Chocolate Mousse, Raspberries and Orange

5,00€

Torrija de Semana Santa caramelizada con Helado
Traditional Easter Torrija (french toast) with ice cream

5,00€