

EL PICOTEO

Jamón Ibérico de bellota 100%	28€
Surtido de Ibéricos de la tierra	24€
Salpicón de gamba blanca, hinojo y huevas de trucha	14€
Aliño de pimientos asados y flor de bacalao	12€
Tomate de corazón de toro con melva canutera	12€
Espinacas esparragadas con tostas a la brasa	12€
Espárragos trigueros en tempura	9€
Flor de lechuga con verduras en escabeche	11€
Huevo frito de 4 yemas, higaditos de pollo y patatas	12€
Lenguaditos fritos y berenjenas adobadas	16€

LAS SOPAS

Ajo blanco con uvas y sardinas en arenque	12€
Sopa de tomate con hierbabuena y carabineros	15€
Salmorejo con lomo curado de vaca vieja	10€

LOS GUISOS

Habitas a la menta con choquitos	16€ / 26€
La auténtica berza gitana	14€ / 24€
Fideos con almejas y langostinos	18€ / 28€

LA MAR

Pez limón a la limonera y coliflores al limón	20€
Urta a la roteña sobre verduritas confitadas	25€
Atún encebollado a nuestra manera	20€
Pescado del día a la brasa	(100gr) / 6€

LA SIERRA

Costillas de cerdo Ibérico con ajo caliente de patata	17€
Rabo de toro de lidia a fuego lento	18€
Conejo en arroz de campo “para” llorar	19€
Espaldilla y mollejas de cordero glaseadas	17€
Solomillo de vaca a la parrilla y patatas	(200 gr) / 20€

LOS BULLANIS

Tocino de cielo, Pedro Ximénez, leche condorada y albaricoque	8€
El limón helado y menta	9€
La poleá y la regañá	7€
“Chocolate con churros”	9€
Torrijas caseras, miel y sorbete de naranja “guachis”	8€

STARTERS

Dry cured corn fed Ibérico ham	28€
Cheese and charcuterie selection	24€
Shrimp cocktail, wild fennel and trout roe	14€
Salted cod salad with grilled red peppers	12€
Heart tomato, garnished with king mackerel	12€
Marinated spinach pan fried with chickpeas	12€
Wild asparagus, deep fried in tempura	9€
Ice-berg salad garnished with pickled vegetables	11€
Fried 4 egg yolks, potatoes and peppers	12€
Lemon sole fritters and marinated aubergines	16€

SIPS

Cold almond soup and marinated sardines	12€
Tomato soup with red shrimps and mint	15€
Cold tomato soup with dried beef sirloin	10€

STEWES

Squid, mint and beans	16€ / 26€
Old fashioned gypsy chickpeas	14€ / 24€
Clams and king shrimps with pasta	18€ / 28€

FISH MARKET

Grilled bbq greater amberjack with cauliflowers	20€
Grilled sea bream topped with confit vegetables	25€
Tuna cheeks cooked our way	20€
BBQ fish of the day	(100gr) / 6€

MEAT MARKET

Boneless Iberican pork ribs and mash potato	17€
Slow cooked boneless Ox-tail	18€
Rustic, slow cooked rabbit rice	19€
Glazed lamb leg and sweetbread	17€
Grilled bbq beef sir-loin, thick potato and peppers	(200 gr) / 20€

SWEET TASTE

Candied PX egg yolk with apricot jam and condensed milk	8€
Lemon and mint ice-cream with yogurt and crumble	9€
Orange compote, salted crackers and anise cream	7€
“Churros” doughnut and chocolate coulant	9€
French toast drizzled with honey and orange sorbet	8€

Menú Degustación

Degustación de aperitivos

Salpicón de hinojos
con gamba blanca y huevas de trucha

Ventresca de atún
con escabeche de zanahoria y azafrán

Pencas de espinacas esparragás
con mini tostas a la brasa

Sopa de tomate
con hierbabuena y carabineros

Pez limón a la limonera
y coliflores alimonás

Costillas de baliche
con ajo caliente de papa y alga nori

El limón helado y menta

Menú: 55€ por persona
Maridaje opcional: 20€ por persona

El menú se servirá a mesa completa

Tasting Menu

Selection of appetizers

*Shrimp cocktail,
wild fennel and trout roe*

*Tuna belly
with carrots and safon*

*Pan fried spinach marinated
in garlic vinager with chickpeas*

*Tomato soup
with red shrimps and spearmint*

*Grilled bbq greater amberjack,
cauliflower and lemon sauce*

*Slow cooked boneless pork ribs
with mash potato*

Lemon and mint ice-cream

Menu: 55€ per person
Wine pairing optional: 20€ per person

The menu will be served to the hole table