

ENSALADAS Y VERDURAS

	PRECIO
● SALMOREJO DE CALABAZA, POLVO DE IBÉRICO Y GRANIZADO DE MOJITO Y TRUFA	9,50 €
● NUESTRA VERSIÓN DE LA ENSALADA SANTA MÓNICA	14,50 €
● HUEVOS ESTRELLADOS CON VERDURAS EN TEMPURA	10,50 €
● ENSALADA SEKSU CON CRUCÍFERAS Y VINAGRETA DE LIMÓN	8,95 €

PLATOS COMPLETOS

● PALETILLA DE LECHAL A BAJA TEMPERATURA CON NUESTRAS PANADERAS	35,00 €
● SOLOMILLO DE VACA CON CHUTNEY DE PEDRO XIMÉNEZ, CAFÉ ARÁBICA Y YUZU	28,50 €
● CONFIT DE PATO NACARADO, FINO RIN-RAN Y TOQUE DE FRUTOS ROJOS	22,00 €
● DONA DE VACA ESTOFADA, EMULSIÓN DE SU RABO SOBRE GOFRE DE PATATA (DONUT)	12,50 €
● CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA	18,50 €
● CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA	18,50 €
● CAZÓN EN ADOBO	12,00 €
● RACIÓN DE BOQUERONES A LA ANDALUZA	10,50 €

TAPAS CLÁSICAS

● BERENJENAS GRATINADAS CON MOZZARELLA DE BÚFALA Y PESTO GENOVÉS	5,50 €
● CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	3,50 €
● CROQUETAS DE SECRETO IBÉRICO Y MIEL	3,50 €
● CROQUETAS DE VERDURA Y QUESO DE CABRA	3,20 €
● CROQUETA DE GAMBA ROJA	3,20 €
● MARINERA	3,50 €
● OTRA MARINERA SIN MAR	4,20 €
● MARINERO	3,00 €
● ENSALADILLA RUSA	3,00 €
● ENSALADILLA DE MARISCO Y PULPO	4,50 €
● NUESTRA VERSIÓN DE PULPO A LA GALLEGA	9,50 €
● GAMBÓN A LA PLANCHA	4,50 €
● COSTILLITA DE CORDERO LECHAL	5,80 €
● TAPA BOQUERÓN A LA ANDALUZA	4,00 €
● TAPA CAZÓN EN ADOBO	4,50 €

TAPAS MINIMALISTAS LA ESENCIA DE NUESTRA COCINA

● CABALLITO ÍBERO SOBRE COULIS DE MANGO Y SU CRUJIENTE	3,75 €
● ÑOQUIS MELOSOS RELLENOS DE RABO DE TORO, EMULSIÓN DE SU JUGO Y TRUFA DE VERANO	9,50 €
● RAVIOLIS CRUJIENTES DE PULPO SOBRE CALDO DE PATATA Y PIMENTÓN DE LA TIERRA	9,50 €
● RAVIOLIS DE SECRETO, JAMÓN Y CEBOLLA CAMELIZADA CON MOJO DE BOLETUS	9,50 €
● ALCACHOFA RELLENA DE PUERRO, SARDINA MARINADA, SUS HUEVAS Y EMULSIÓN DE WAKAME	9,50 €
● SOLOMILLO DE VIEIRA, HUMO DE LIMONERO, VIOLETAS EN TEXTURAS Y MOJO DE LA HUERTA MURCIANA	7,50 €
● RAPE ASADO CON ESPUMA DE AJO, ALMEJAS Y ESPUMOSO DEL JÚCAR, SOBRE CREMA DE PRALINÉ	14,50 €
● LOMITO DE CORVINA ASADO CON LECHE DE COCO, PIPAS VERDES Y ESCALIVADA MURCIANA	9,95 €
● BACALAO EN TEMPURA, PIPERRADA, VELO DE IBÉRICO Y CLOROFILA	9,50 €
● BACALAO GRATINADO CON ALI-OLI DE CARABINEROS Y CUCÚS DE MARISCO	9,50 €
● SALMÓN NORUEGO, SALSA DE MANGO Y MARISCO ASADO "REMASTERIZADO"	9,50 €
● PRESA DE BELLOTA CON ARROZ DE JAMÓN EN COSTRA Y ALI-OLI DE MELÓN Y AJO NEGRO	9,50 €
● AHUMADO DE PLUMA IBÉRICA, CEBOLLETAS GLASEADAS CON RON Y MÓDENA, PERLAS DE BONIATO, REGADA CON SU JUGO	10,50 €
● CARRILLERA DE BELLOTA, A BAJA TEMPERATURA, GLASEADO DE CERVEZA NEGRA Y OSTRAS, MUTABAL Y PÓLEN DE AOVE	8,50 €
● SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMA DE LECHE Y AJOS TIERNOS	7,50 €
● HAMBURGUESITA DE ANGUS CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO	4,50 €
● HAMBURGUESITA DE CHORIZO CASERO, BRIE Y PERA CAMELIZADA	4,50 €

NUESTROS POSTRES

● MANGO EN CUATRO TEXTURAS	5,25 €
● CRUJIENTE DE TIRAMISÚ Y CRISTALES DE CAFÉ	5,80 €
● BRIOCHELLE TEMPLADO CON AREQUIPE DE ARÁBICA	6,50 €
● PANNACOTA DE COCO, CORAZÓN DE FRUTAS DEL BOSQUE Y FRAMBUESAS AL OPORTO	4,50 €
● SABOR ANDALUZ "TOCINO DE CIELO SOBRE GALLETAS DE CANELA Y PANNACOTA DE MÁLAGA VIRGEN"	5,95 €
● MOUSSE DE ARROZ CON LECHE, CREMOSOS DE CANELA Y BIZCOCHO DE CACAO	5,95 €