

ENTRANTES

STARTERS

ANCHOAS oo, PIPARRA Y PAN CRUJIENTE SUFLADO

ANCHOVIES oo, PIPARRA (A TYPE OF BASQUE CHILI PEPPER)

& CRISPY BREAD PUFFS



CÉSAR ETTU

CAESAR SALAD ETTU



ATÚN DE ALMADRABA CON CEVICHE

DE MELOCOTÓN A LA BRASA Y MAÍZ

ALMADRABA TUNA WITH GRILLED PEACH

& CORN CEVICHE



AJOBLANCO DE ANACARDOS, CABALLA SEMI-CURADA,

PESTO Y HUEVAS DE MARUCA

AJOBLANCO OF CASHEW NUTS, SEMI-CURED MACKEREL,

PESTO & LING ROE



GAZPACHO VERDE DE JALAPEÑOS Y HIERBABUENA

CON ATÚN DE ALMADRABA

GREEN GAZPACHO OF JALAPEÑOS AND FRESH MINT WITH ALMADRABA TUNA



STEAK TARTAR DE RETINTA

BEEF RETINTA STEAK TARTAR



MILHOJAS EN FLOR DE VERDURAS

VEGETABLE BLOOMING MILLEFEUILLES



PRESA IBÉRICA SEMICURADA, TOMATES SECOS,

RÚCULA Y PARMESANO

SEMI-CURED IBERIAN PREY, SUNDRIED TOMATOES,

ARUGULA & PARMESAN



PRINCIPALES

MAIN COURSES

CALAMAR DE POTERA A LA BRASA (700 GRS APROX)
GRILLED JIG-CAUGHT SQUID



**PESCADO DEL DÍA DE NUESTRO PREVEEDOR
(PESCADO)**

FISH OF THE DAY FROM OUR SUPPLIER

S/M



BOGAVANTE NACIONAL A LA BRASA (900 GRS APROX)
GRILLED NATIONAL LOBSTER (900 GRS APPROX)



**SOLOMILLO DE RETINTA
CON FOIE CONFITADO AL OLOROSO**

*RETINTA SIRLOIN STEAK
WITH CONFIT FOIE IN OLOROSO SAUCE*



TATAKI DE MAGRET DE PATO
DUCK MAGRET TATAKI

**CANELÓN DE CARRILLERA IBÉRICA
Y BECHAMEL TRUFADA DE SETAS**

*IBERIAN CHEEK CANNELLONI
& TRUFFLED MUSHROOM BECHAMEL SAUCE*



GUARNICIONES

SIDES

PATATAS FRITAS DE PEROL

SIDE DISH OF FRENCH FRÎES



ENSALADA FRESCA DE COL

FRESH CABBAGE SALAS

PURÉ CREMOSO DE PATATA

CREAMY SMASHED POTATO



PURÉ CREMOSO PATATAS TRUFADO

TRUFFLED CREAMY SMASH POTATOES



PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS

GLAZZED PIQUILLO PEPPERS



Servicio de pan mantequilla y aceite 3€

En caso de alergia/intolerancia, solicite la carta de alérgenos

Todos nuestros precios incluyen IVA

POSTRES

DESSERTS

MELÓN IMPREGNADO EN MARGARITA DE MANZANILLA

MELON INFUSED ON MANZANILLA MARGARITA



BIZCOCHO BORRACHO EN BRANDY DE JEREZ Y CREMA DE LIMÓN Y ALBAHACA

SPONGE CAKE SOAKED IN SHERRY BRANDY & LEMON CREAM & BASIL



CREMOSO DE MIEL DE LA SIERRA Y PIÑONES DE LA JANDA

HONEY FROM LA SIERRA AND PINE NUTS FROM LA JANDA CUSTARD



GANACHE DE CHOCOLATE, PRALINÉ DE NUECES Y NARANJA

CHOCOLATE GANACHE, WALNUT PRALINE AND ORANGE



Servicio de pan mantequilla y aceite 3€

En caso de alergia/intolerancia, solicite la carta de alérgenos

Todos nuestros precios incluyen IVA