

ENTRANTES • SMALL DISHES

GAZPACHO ANDALUZ	15€
Gazpacho tradicional con guarnición de verduras y picatostes Traditional cold tomato soup served with crunchy veggies and croutons	
PIL-PIL	22€
Gambas cocidas en salsa de ajo picante Shrimps cooked in a spicy garlic sauce	
BURRATA	24€
Servida con pesto de albahaca y tomates marinados Served with basil pesto and marinated tomatoes	
TACOS	21€
Ternera o pollo, servidos con salsa pico de gallo, aguacate y crema agria Beef or chicken, served with pico de gallo sauce, avocado & cream fresh	
ALMEJAS · CLAMS	23€
Salteadas con ajo y vino blanco Stir fried with garlic and white wine sauce	
HUMMUS	15€
Puré de garbanzos y comino, servido con verdura fresca Chickpeas and cumin puree served with fresh vegetables sticks	

ENSALADAS • SALADS

CÉSAR · CAESAR	24€
Lechuga romana, pollo empanado, bacon, huevo, picatostes y salsa César Romaine lettuce, breaded chicken, bacon, eggs, croutons, and Caesar sauce	
SALMÓN · SALMON	25€
Ensalada mezclum, tomates asados, salmón ahumado, queso crema, salsa de yogur Mezclum salad, roasted tomatoes, smoked salmon, cream cheese, yogurt sauce	
QUESO DE CABRA · GOAT CHEESE	22€
Ensalada mezclum, verdura asada, queso de cabra, aliño de mostaza y miel Mezclum salad, roasted veggies, goat cheese, honey mustard dressing	
TOMATE & AGUACATE · TOMATO & AVOCADO	22€
Tomates rosas marinados con tartar de aguacate, aliño de ajo y albahaca Pink marinated tomatoes served with avocado tartar & garlic basil dressing	

CARNE • MEAT

MILANESA · BREAD CHICKEN	25€
SOLOMILLO · FILLET STEAK	37€
CHATEAUBRIAND (2 pers.)	92€
ENTRECOT · RIB EYE	38€
HAMBURGUESA · BURGER (Opción vegana/Vegan option)	29€

GUARNICIONES · GARNISH	8€	SALSAS · SAUCES	5€
Patatas fritas · French fries		Bernesa · Béarnaise	
Patatas asadas · Roasted potatoes		Alioli	
Brócoli bimi		Mayonesa de lima · Lime mayo	
Verduras asadas · Roasted vegetables		Pimienta verde · Green pepper	
Arroz blanco · White rice			
**PAN Y MANTEQUILLA · BREAD & BUTTER		4€	

CRUDOS • RAW BAR

CARPACCIO DE TERNERA · BEEF CARPACCIO	25€
Rúcula, parmesano y salsa de trufa Rocket, parmesan and truffle sauce	
CARPACCIO DE CARABINEROS · SHRIMP CARPACCIO	29€
Yuzu marinado, crema de aguacate y tomate cherry Yuzu marinated, avocado cream and cherry tomato	
CEVICHE	26€
Dorada cruda marinada, mango, cilantro y leche de coco Raw marinated sea bream, mango, coriander and coconut milk	
TARTAR DE ATÚN · TUNA TARTAR	30€
Salsa kimchi, aguacate, ensalada wakame, aceite de sésamo y soja Kimchi sauce, avocado, wakame salad, sesame oil and soya	
OSTRAS · OYSTERS	(unid.) 6€

CRUJIENTES • CRISPY FRIED

CALAMARES · CALAMARI	22€
Servido con mayonesa de lima Served with lime mayo	
MALAGUEÑA	26€
Pescado mixto servido con alioli Mix fish served with alioli	
PADRÓN	15€
Pimientos del Padrón Padron Peppers	
CROQUETAS	21€
Pollo · Rabo de toro · Jamón ibérico · Queso y nueces Chicken · Oxtail · Iberian ham · Cheese & nuts	

Paellas ! Rices

Min. 2pax

PESCADO Y MARISCO · FISH AND SEAFOOD	31€/pp
POLLO · CHICKEN	27€/pp
PESCADO Y POLLO · MIX FISH AND CHICKEN	27€/pp
BOGAVANTE Y GAMBAS · LOBSTER AND PRAWNS	38€/pp

DE LA MAR • FROM THE SEA

SARDINAS · SARDINES	19€
DORADA · SEA BREAM	32€
LUBINA · SEA BASS	32€
LANGOSTA · LOBSTER	250€/kg
RODABALLO · TURBOT	70€
LANGOSTINOS · KING PRAWNS	26€
BOGAVANTE · SPANISH LOBSTER	80€
PULPO · OCTOPUS	40€

POSTRES • SWEET BITE

SELECCIÓN HELADOS ASSORTED ICE CREAM	13€	TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS RED BERRIES CHEESECAKE	13€	TIRAMISÚ	13€
BROWNIE DE CHOCOLATE & HELADO VAINILLA CHOCOLATE BROWNIE & VANILLA ICE CREAM	13€	PLATO DE FRUTA FRUIT PLATER	13€		