

CARTA

Entrantes

Jamon iberico de bellota	26€
Ensaladilla rusa con ventresca de atún	12€
Tabla de quesos	18€
Croquetas de rabo a la rondeña	12€
Ensalada de tomates asados, burrata y pesto	13€
Ensalada templada de perdiz escabechada, mango y queso de cabra	14€
Steak tartar	20€
Vieiras, velo de iberico, beurre blanc y trufa	18€
Canelones de pato, setas y tartufata	17€

Pescado

Lubina a la plancha, crema de apio y echalote confitada	18€
Rodaballo relleno de marisco, cous cous de coliflor y salsa al cava	20€
Merluza a baja temperatura, escabeche de setas	20€
Chucrut, pargo, marisco, salsa de azafrán	21€
Corvina al horno, veloute ,alcachofa	18€

Carnes

Preso iberica, salsa café de paris y verduras baby	22€
Jarrete de chivo malagueño, Parmentier	23€
Solomillo de ternera, foie y trufa	26€
Carre de cordero, patata al mortero con ras el hanout	24€
Lingote de Cochinillo, compota de manzana	22€

Postres

Mousse de mango y fruta de la pasión	6€
Chocolate en texturas	6€
Tarta de queso con helado de torta de algarrobo	6€
Coulant de chocolate	6€

CARTA DE VINOS

VINOS BLANCOS

VERDEJO

V&R(D.O RUEDA)	20€
CARRASVIÑAS (D.O RUEDA)	22€
ERESMA FERMENTACION SOBRE LIAS(D.O RUEDA)	25€
CARRASVIÑAS ESPUMOSO(D.O RUEDA)	25€
ERESMA PLUS (D.O RUEDA)	40€
SAUVIGNON BLANC	
ERESMA	22€
HABLA DE TI(D.O EXTREMADURA)	25€
CHARDONAY	
BARBAZUL (D.O TIERRA DE CADIZ)	25€
CLOE (D.O SIERRA DE MALAGA)	30€
ALBARIÑO	
MONTECILLO (D.O RIAS BAIXAS)	25€
CHAN DE ROSAS CUVÉE (D.O RIAS BAIXAS)	28€
PALOMINO	
SOLO(D.O LEBRIJA)	30€
MOSCATEL	
JAREI	20€
VIURA	
LUIS ALEGRE FINCA LA REÑANA(D.O RIOJA)	30€
GODELLO	
MAR DE FRADES (D.O RIAS BAIXAS)	40€

VINOS ROSADOS

MARQUES DE CACERES EXCELLENS (D.O RIOJA,60%GARNACHA,40%TEMPRANILLO)	25€
ALTUN(D.O RIOJA,TEMPRANILLO)	25€
HABLA DE RITA(D.O EXTREMADURA,SYRAH Y GARNACHA)	32€
LALOMBA(D.O RIOJA,GARNACHA Y VIURA)	40€

VINOS TINTOS - D.O.CA , LA RIOJA

ALTUN CRIANZA (100% TEMPRANILLO)	25€
MARQUES DE TOMARES CRIANZA (90%TEMPRANILLO, 8% GARNACHA, 7% MACUELO)	25€
ALTÚN VILLACARDIEL (100% TEMPRANILLO)	27€
MONTECILLO EDICION LIMITADA (TEMPRANILLO Y GRACIANO)	30€
ALTÚN CICATERA (GARNACHA)	45€
MARQUES DE MURJETA RESERVA (100% TEMPRANILLO)	47€
ALTÚN EVEREST	65€
MIRTO (19 MESES BARRICA, 100% TEMPRANILLO)	70€



CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS - D.O. RIBERA DEL DUERO

DIAZ BAYO (8 MESES BARRICA, 100% TEMPRANILLO)	20€
DIAZ BAYO (15 MESES BARRICA, 100% TEMPRANILLO)	25€
PRUNO (12 MESES BARRICA, 90% TEMPRANILLO, 10% CABERNET SAUVIGNON)	30€
MATARROMERA CRIANZA (100% TEMPRANILLO)	30€
VALLE DE NAVAL CRIANZA (100% TEMPRANILLO)	40€
PAGO CARRAOVEJAS (93% TEMPRANILLO, 4% CABERNET SAUVIGNON, 3% MERLOT)	40€
SERVILIO EDICION LIMITADA CRIANZA (100% TEMPRANILLO)	50€
AALTO (16 MESES BARRICA, 100% TEMPRANILLO)	50€
ALIÓN CRIANZA (100% TEMPRANILLO)	120€
FLOR DE PINGUS (14 MESES BARRICA, 100% TEMPRANILLO)	220€
VEGA SICILIA UNICO (94% TEMPRANILLO, 6% CABERNET SAUVIGNON)	580€

OTRAS D.O.

12 LUNAS (D.O. SOMONTANO, TEMPRANILLO, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON)	20€
CHINCHILLA 6+6 (D.O. SIERRAS DE MALAGA, 70% TEMPRANILLO, 30% SYRAH)	25€
HABLA DEL SILENCIO (D.O. EXTREMADURA, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, CABERNET FRANC)	28€
ANIBAL OTERO 2016 (D.O. BIERZO, 16 MESES BARRICA, MENCIA)	30€
TERRA NULLIUS (D.O. TIERRA DE CADIZ, TINTILLA, SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)	30€
ABADIA RETUERTA (D.O. CASTILLA LEON, TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON)	37€
CHINCHILLA DOBLE DOCE (D.O. SIERRA DE LAS NIEVES, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)	40€
GRATAVINUM (D.O. CA PRIORAT, 12 MESES BARRICA, GARNACHA, CARIÑENA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH)	40€

CAVAS/CHAMPAGNES

IDILICUM BRUT (D.O. VALENCIA, MACABEO)	20€
JUVE CAMPS CINTA (D.O. CAVA, MACABEO, PARELLADA, XARELO)	25€
MOET & CHANDON IMPERIAL (D.O. CHAMPAGNE, CHARDONAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER)	60€
MOET & CHANDON ROSE (D.O. CHAMPAGNE, CHARDONAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER)	65€
DOM PERIGNON BRUT (D.O. CHAMPAGNE, CHADORNAY, PINOT NOIR)	200€
DOM PERIGNON ROSE (D.O. CHAMPAGNE, CHADORNAY, PINOT NOIR)	250€
LOUIS ROEDERER CRISTAL (D.O. CHAMPAGNE, CHADORNAY, PINOT NOIR)	500€



MENU

Starters

Acorn-fed Iberian ham	€26
Russian salad with tuna belly	€12
Cheese board	€18
Ronda-style bull's tail croquettes	€12
Roast tomato, burrata and pesto salad	€13
Warm escabeche partridge, mango and goat's cheese salad	€14
Steak tartare	€20
Scallops, a veil of Iberian lard, beurre blanc and truffle	€18
Duck, wild mushroom and tartufata cannelloni	€17

Fish dishes

Grilled sea bass, cream of celery and shallot confit	€18
Seafood-stuffed turbot, cauliflower couscous and cava sauce	€20
Slow-cooked hake served with wild escabeche mushrooms	€20
Sauerkraut, sea bream, seafood and saffron sauce	€21
Baked croaker, velouté and artichokes	€18

Meat dishes

Iberian shoulder loin with Café de Paris sauce and baby vegetables	€22
Malaga-reared goat shank and Parmentier	€23
Sirloin beef steak, foie gras and truffles	€26
Rack of lamb and ras el hanout mash	€24
Suckling pig terrine served with apple compote	€22

Dessert

Mango and passion fruit mousse	€6
Chocolate served four ways	€6
Cheesecake and tortas de algarrobo biscuit-flavoured ice cream	€6
Chocolate coulant	€6