

Sugerencias / Recommendations

Entera / Whole

#Laksa #concha fina #Laksa #fine shell	15 €
#Caballa #menta #lima #Mackerel #mint #lime	14 €
#Esturión #chipirón #caviar #Sturgeon #squid #caviar	45 €
#Tomate #frutos secos #queso #Tomato #dry fruits #cheese	14 €
#Almendra #coco #trucha #Almond #coconut #trout	14 €
#Perretxicos #Perretxicos mushrooms	22 €
#Bolos #Clams from Malaga	4€/und
#Gambas de Huelva #Prawns from Huelva	23 €

Entrantes fríos / Cold starters

1/2

Entera / Whole

#Ostra #caliente #fría #Oyster #hot #cold	25 €
#Quinoa #chia #pomelo #Quinoa #chia #grapefruit	8 € 12 €
#Bogavante #txangurro #trufa #Lobster #crab #truffle	9 € 15 €
#Mejillones #manzana #aromáticos #Mussel #apple #aromatics	16 €
#Foie #pera #cardamomo #Foie #pear #cardomom	16 €
#Presa ibérica #jengibre #Idiazábal #Iberian pork #ginger #Idiazabal cheese	15 €
#Jamón ibérico #Iberian ham	16 € 28 €
#Quesos #Cheeses	8 € 12 €

Entrantes calientes / Hot starters

1/2

Entera / Whole

#Pulpo #hongo #ajo negro #Octopus #mushroom #black garlic	22 €
#Cochinillo #patata dulce #wakame #Suckling pig #sweet potato #wakame	12 €
#Papada #vieiras #kimchi #Dewlap #scallops #kimchi	9 € 15 €
#Risotto #foie #naranja #Risotto #foie #orange	16 €

Pescados / Fish courses

1/2 Entera / Whole

#Merluza #ibérico #cebolla #Hake #iberian #onion	14 €	23 €
#Trucha #plátano #achiote #Trout #banana #achiote		22 €
#Rape #navaja #brócoli #Monk fish #razor shell #broccoli		29 €

Carnes / Meat courses

Entera / Whole

#Buey #berenjena #miel de caña #Beef #aubergine #cane honey		36 €
#Cordero #payoyo #frambuesa #Suckling lamb #payoyo cheese #raspberry		34 €
#Pluma #azafrán #trufa #Pork #saffron #truffle		29 €

	6 und.	12 und.
Ostra especial daniel sorlut nº1 <i>Special oyster daniel sorlut nº1</i>	36 €	60 €
Ostra fines de claires <i>Fine de claire oyster</i>	30 €	55 €
Ostra de claire <i>De claire oyster</i>	24 €	44 €
Caviar esturión oscietra <i>Osetra caviar</i>	50 grs.	160 €
Caviar esturión royal baikal <i>Royale baikal caviar</i>	30 grs.	90 €
Caviar salmón servidas con guarnicion de blinis, crema agria y mantequilla echiré <i>Salmon caviar, with blinis, sour cream and echiré butter</i>	30 grs.	15 €
Caviar de erizo servida con picada de pepino y manzana <i>Urchin caviar with minced cucumber and apple</i>	110 grs.	22 €
Botella Krug clos du mesnil 1996 con Caviar esturión royal baikal <i>Krug and Royale baikal caviar</i>		1.999 €

Horario de servicio / Service time

Almuerzos / Lunch 13:00-16:00 (Últimas ordenes 15:30 / Last orders 15:30)

Cenas / Dinners 20:30-24:00 (Últimas ordenes 23:30 / Last orders 23:30)

LA ELABORACIÓN ARTESANAL EN NUESTRA COCINA IMPLICA LA MANIPULACIÓN DE TODOS LOS ALÉRGICOS A DECLARAR SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011, SI USTED REQUIERE INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A CADA PLATO, ROGAMOS LO SOLICITE A NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO

THE CRAFTY ELABORATION IN OUR CUISINE INVOLVES MANIPULATION OF ALL ALLERGENS TO DECLARE ACCORDING TO REGULATION (UE) 1169/2011 IF YOU REQUEST INFORMATION CORRESPOND TO EACH DISH PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF

Postres / Desserts

1/2 Entera / Whole

#Chocolate #AOVE #pimienta rosa <i>#Chocolate #virgen olive oil #pink pepper</i>	10 €
#Cítricos #vainilla #menta <i>#Citrus #vanilla #mint</i>	8 €
#Frutas #Malibú #kefir <i>#Fruits #Malibú #kefir</i>	8 €
#Gin tonic #fresa #chocolate blanco <i>#Gin tonic #strawberry #white chocolate</i>	9 €
#Quesos <i>#Cheeses</i>	8 € 12 €

Horario de servicio / Service time

Almuerzos / Lunch 13:00-16:00 (Últimas ordenes 15:30 / Last orders 15:30)

Cenas / Dinners 20:30-24:00 (Última ordenes 23:30 / Last orders 23:30)

LA ELABORACIÓN ARTESANAL EN NUESTRA COCINA IMPLICA LA MANIPULACIÓN DE TODOS LOS ALÉRGENOS A DECLARAR SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011, SI USTED REQUIERE INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A CADA PLATO, ROGAMOS LO SOLICITE A NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO

THE CRAFTY ELABORATION IN OUR CUISINE INVOLVES MANIPULATION OF ALL ALLERGENS TO DECLARE ACCORDING TO REGULATION (UE) 1169/2011, IF YOU REQUEST INFORMATION CORRESPOND TO EACH DISH PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF

