

Para picar

Croquetas caseras de gambones con pimientos chorriceros y alioli de azafrán	12 €
Paleta ibérica de bellota 100% de Jabugo con pan de cristal y tomate de colgar (100gr.)	27 €
Selección de quesos de cabra Payoya (Andazul, curado ahumado y madurado) con mermelada ecológica de aceite de oliva virgen extra	18 €
Pulpo asado con delicias de patata, acompañado de mayonesa de pimentón de La Vera	23 €
Flor de salmón marinado con cítricos y pimienta rosa acompañado de mousse de lima y blinis	17 €
Tartar de atún rojo marinado con salsa garum y jengibre confitado, sobre tartar de tomate rosa y fresas acompañado de tostas	22 €
Carpaccio de secreto ibérico relleno de foie micuit con helado de queso Payoyo y vinagreta de ajetes	16 €

Del mar

Corvina con alcachofas en texturas, salsa de soja, miel y AOVE rondeño acompañado de jengibre confitado	24 €
Salmón al horno sobre trigo cremoso con brunoise de pimientos de colores, brócoli y salsa de erizos al brandy	23 €
Vieiras con gambones a la plancha sobre meloso de arroz al azafrán y aceite verde	24 €
Tataki de atún rojo marinado acompañado de nuestro guacamole, brotes verdes, sésamo negro, wasabi y mayonesa cítrica	26 €
Rodaballo asado al horno de carbón con selección de verduras de temporada asadas	28 €

De la huerta

Salmorejo andaluz con jardín de tomates, pepinos, remolacha y sandía de Sanlúcar de Barrameda	12 €
Mosaico de verduras de temporada al grill con salsa romesco y sal negra	14 €
Ensalada de aguacate con lechuga trocadero, tomates cherry de colores, granada, hojas de menta y limón asado	14 €
Paté de humus de lentejas y setas, remolacha, nueces y hierbas aromáticas acompañado de tostas de espelta	12 €
Mango de la Axarquía sobre brotes de espinacas con quinoa, garbanzos, romanesco y cúrcuma fresca	15 €

De la tierra

Presa ibérica ahumada al Jospes, salsa de vino Moscatel de Ronda, patatas mini con ajo, perejil y taquitos de jamón	24 €
Lingote de rabo de toro en su jugo con ratatouille de verduras de la huerta al tomillo	18 €
Lomo de vaca montañesa del Pirineo, madurada +40 días acompañado con patatas asadas y pimientos de Padrón (350g.)	30 €
Pierna de cordero lechal a baja temperatura, terminada al horno de carbón con calabaza, garbanzos especiados, salsa de miel y romero (600g.)	29 €
Solomillo de vaca del Pirineo con patatas puente nuevo, hierbas aromáticas, salsa a las cuatro pimientos y cebolla crispy	29 €

Postres

Mousse de chocolate negro 54% con interior de crema inglesa y perlas de frambuesa sobre crumble de cacao a la sal	7 €
Ensalada de fruta de temporada	6 €
Cremoso de dulce de leche con chocolate, lámina de oro y galleta crujiente de caramelo a la sal	7 €
Tres chocolates sobre base de bizcocho, brownie con salsa de chocolate y peta zeta de oro	7 €
Namelaka de chocolate y frambuesa, esfera de yogurt y base de galleta crumble	7 €
Tarta de queso con galleta salada, panna cotta aromatizada a la vainilla, coulis de mango y fruta de la pasión	7 €