



Sugerencias de nuestro Chef

Tartar de melón, hierbabuena y jamón	12 €
Ensalada capresse con mozzarella de búfala	11 €
Croquetas de carrillera, papada ibérica y queso payoyo	10 €
Salmorejo de mango, papaya, cherrys y queso fresco	11 €

Nuestras frituras

Croquetas de jamón ibérico	10 €
Ortiguillas	11 €
Boquerón malagueño	12 €

De la costa de Cádiz

Ventresca de atún asada, crema de aguacate y mango	25 €
Lubina de estero, guiso de espárragos y morcilla de Ronda	22 €

Vaca retinta

Lomo bajo madurado 300gr. y kit de guarniciones	27 €
---	------

De la tierra

Carpaccio de tomate, ventresca de atún y aliño de Jerez	11 €
Jamón ibérico D.O. Jabugo	28 €
Queso de cabra payoya y oveja merina D.O. Sierra Grazalema	15 €

La barra del mar

Sushi del día	12 €
Ceviche de corvina con fruta de la pasión	13 €
Gamba blanca de Huelva (100gr.)	18 €

La tradición

Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso papayo	20 €
Pluma ibérica, alcachofa confitada y pimientos en texturas	23 €

Nuestro lado más dulce

Tarta de limón y merengue con helado de gin tonic	8 €
Tarta de queso payoyo con helado de miel y piñones	8 €
Postre panorámico	9 €