



"Frontera de lo puro, flor y fría.
Tu blancor de seis fillos, complemento,
en el principal mundo, de tu aliento,
en un mundo resume un mediodía.
Astrólogo el ramaje en demasía,
de verde resultó jamás exento.
Ártica flor al sur: es necesario
tu deslíz al buen curso del canario"

Miguel Hernández



Para picar

Starters

CROQUETAS CASERAS

10€

de chipirones en su tinta, sobre alga wakame y alioli de soja gratinada

Homemade cuttlefish croquettes in its own ink on seaweed wakame and gratin soy alioli

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

19€

75% D.O. Guijuelo, con pan de cristal y tomate de colgar (50g.)

75% D.O. Guijuelo acorn-fed Iberian ham with glass bread and tomato (50g.)

SELECCIÓN DE QUESOS DE CABRA

17€

de leche cruda malagueña, con mermelada de mango y cacao, acompañados de picos y almendras

Selection of raw milk goat's cheeses from Málaga, with mango and cocoa jam, accompanied by bread sticks and almonds

CARPACCIO DE SECRETO IBÉRICO

19€

relleno de foie micuit, con helado de queso Payoyo, frutos rojos y vinagreta de ajetes

Iberian sirloin Carpaccio filled with foie micuit, Payoyo goat cheese ice cream, red berries and spring garlic vinaigrette

STEAK TARTAR

25€

aderezado con nuestro aliño y salsa foyot, acompañado de tostas de pan de cereales

Steak Tartar seasoned with our dressing and foyot sauce, accompanied by cereals toasts



PUNTILLITAS FRITAS

18€

con harina de garbanzo, mayonesa de lima, cúrcuma y mostaza, acompañadas de hierbas aromáticas en tempura

Fried baby squid with chickpea flour, lime, turmeric and mustard mayonnaise, accompanied by aromatic herbs in tempura

TARTAR DE ATÚN ROJO

25€

marinado con soja, fresas, alga wakame, sésamo negro y jengibre confitado

Marinated red tuna Tartar with soy sauce, strawberry, wakame seaweed, black sesame and candied ginger

CEVICHE DE LUBINA

17€

sobre aguacate, infusionado con flor de mariposa azul, cebolla roja, naranja, jalapeños, rabanitos y limón

Sea bass Ceviche on avocado, infused on butterfly blue pea flower, red onion, orange, jalapenos, radishes and lemon





SALMOREJO ANDALUZ 12€
con jardín de tomates, pepino,
remolacha y sandía de Sanlúcar de
Barrameda

*Andalusian salmorejo
with tomatoes, cucumber, beet
and watermelon from Sanlúcar de
Barrameda*

MOSAICO DE VERDURAS 13€
de temporada al grill, con hierbas
aromáticas, salmorreta y sal en
escamas

*Grilled vegetables mosaic with
aromatic herbs, spiced tomato
sauce and salt flakes*

De la huerta

From Orchard

SURTIDO DE TOMATES 13€
de colores, con aceitunas negras,
vinagreta de Pedro Ximénez y aceite
de albahaca

*Selection of colorful tomatoes with
black olives, Pedro Ximenez
vinaigrette and basil oil*

ENSALADA TROPICAL 15€
con lechuga viva, aguacate, naranja,
mango, cebolla roja, jalapeños y salsa
de yogurt con soja cítrica a las
hierbas

*Tropical salad with lettuce, avocado,
orange, mango, red onion, jalapenos
and yogurt sauce
with herbal citrus soy*

HUMMUS DE BERENJENA 13€
aliñado con sésamo, soja y sirope de
arce, acompañado de jengibre
confitado y pan carasau

*Eggplant Hummus with sesame, soy
and maple syrup dressing,
accompanied by candied ginger and
carasau bread*



Del mar

From the sea

LUBINA DE ESTERO FRITA 25€
macerada con salvia y especias,
chips de patata y alioli de
ajo asado

*Fried sea bass marinated with
sage and spices, potato chips and
roasted garlic alioli*

PARGO A LA PLANCHA 26€
sobre fideuá negra con calamares,
acompañado de alioli verde y aceite
infusionado de azafrán

*Grilled snapper on black fideuá with
squid, accompanied by green aioli
and saffron oil*

TATAKI DE ATÚN ROJO 28€
marinado con salsa ponzu cítrica,
acompañado de verduritas asadas
al carbón y Katsuobushi

*Red Tuna Tataki marinated with
citrus ponzu sauce, accompanied by
roasted vegetables and Katsuobushi*

CORVINA A LA PLANCHA 24€
acompañada de salsa Diana sobre
puré de patatas al limón con hierbas
aromáticas

*Grilled corvina accompanied by
Diana sauce on potatoes purée with
lemon and aromatic herbs*



RODABALLO ASADO 30€
al Jospet con verduras de
temporada, acompañado de salsa
bearnesa

*Grilled turbot with seasonal
vegetables, accompanied by
bearnaise sauce*

**Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis. Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.*

**This establishment knows and applies the obligations on protection against anisakis. We have a menu with information on allergies and food intolerances. Please ask for more information to our staff.*





PRESA IBÉRICA 25€

a baja temperatura terminada al Jospier, con salsa de manzanilla y piñones, acompañada de milhojas de patata

Low temperature Iberian pork finished in a charcoal oven, with manzanilla wine sauce and pine nuts accompanied by potato millefeuille

MELOSO DE RABO DE TORO 24€

en su jugo, al vino tinto de Ronda, con chips vegetales y pomada de zanahoria

Oxtail in its juice, in red wine from Ronda, with vegetable chips and carrot cream



De la tierra

From the earth

PIERNA DE CORDERO LECHAL 32€

a baja temperatura, terminada al horno de carbón, con calabaza, garbanzos especiados y salsa de miel y romero (600g.)

Leg of suckling lamb at low temperature, finished in a charcoal oven with pumpkin, spiced chickpeas and honey and rosemary sauce (600g.)

SOLOMILLO DE VACA 29€

del Pirineo Aragonés al carbón, acompañado de salsa strogonoff, puré de apio-nabo y champiñones salteados con chalotas caramelizadas

Beef sirloin steak from Pirineo Aragonés accompanied by strogonoff sauce, celery-turnip puree and sautéed mushrooms with caramelized shallots

LOMO BAJO DE VACA 34€

Montañesa madurada, con patatas asadas a las hierbas aromáticas y acompañado de salsa mojo picón (320g.)

Matured Montañesa beef loin, roasted potatoes with aromatic herbs, accompanied by mojo picon sauce (320g.)

Postres

Desserts

ANARQUÍA DE CHOCOLATE Y CARAMELO 8€

con aroma de café al Tía María

Chocolate and caramel Anarchy with coffee and Tia Maria liquor aroma

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA 6€

Seasonal fruit salad

TORRIJA DE BRIOCHE 8€

emborrachada con crema inglesa a la naranja
caramelizada y helado de leche merengada

*"Torrija" of brioche bread with caramelized orange
custard and meringue milk ice cream*

TARTA DE QUESO 7€

con galleta salada, panna cotta aromatizada a la
vainilla y salsa de caramelo salado

*Cheesecake with cracker, panna cotta flavored with
vanilla and salted caramel*

EL PERFUME 8€

Tartaleta de fruta de la pasión y albaricoque, con
gelatina de frutos rojos y flores, acompañada de
helado de violeta

*Passion fruit and apricot pie, redberries and flowers
jelly, accompanied by violet ice cream*



OPCIÓN DE MARIDAJE

Vermú Fabio Coulet 6€

D.O Sierras de
Málaga

Maestro Moscatel 5,5€

D.O Sierra de
Málaga

Cava Codorníu 5€

Cuvée Rosé
D.O.C Cava

