



CARTA

Jefe de cocina Ignacio Lostao Cuñado

ESP

Anchoa del Cantábrico doble O sobre su tosta con tomate rayado (1 u.)	+ opción sin gluten	4.50 €
Lomo de Sardina ahumada con pimiento del piquillo asado sobre su tosta (1 u.)	+ opción sin gluten	4.50 €
Tosta con Carrillada de cerdo estofada al vino Málaga con ali-olí gratinado (1 u.)	+ opción sin gluten +1.50€	8.00 €
Sashimi de salmón con salsa de soja, sésamo tostado, cítricos y aceite de oliva	+ opción sin gluten	15.00 €
Paté de la casa al Pedro Ximénez con sus tostas y confitura de manzana	+ opción sin gluten	16.00 €
Foie gras mi-cuit de pato caramelizado con confitura de manzana	+ opción sin gluten	24.00 €

Gazpacho Andaluz con sorbete de melón		9.00 €
Salmorejo Cordobés, con huevo duro, jamón ibérico y picatostes		9.50 €
Ensalada de tomate temporada con AOVE, sal gorda y hierbabuena		9.00 €
Ensalada de Burrata fresca, tomate, pesto con sorbete de tomate, AOVE y menta	+ opción sin gluten	18.00 €
Hummus con puré de aceitunas negras y sus tostas	+ opción sin gluten +1.50€	10.00 €
Patatas mini arrugadas (estilo canario) con salsa brava y ali-olí		9.00 €
Canelón XXL de carne de olla con foie-gras y bechamel trufada		16.00 €
Brandada de bacalao gratinada con queso, acompañada de nueces, tostas y confitura	+ opción sin gluten +1.50€	16.00 €
Pulpo asado al horno, con ajo y perejil, espuma de patata y pimentón		25.00 €
Corvina a la plancha con ajo y perejil, acompañada de ensalada		24.00 €

Meloso de carrillera de ternera al vino Málaga con puré de patata		22.00 €
Hamburguesa de vaca vieja y Wagyu con salsa gaucha, lechuga, tomates y cebolla caramelizada, servido sobre pan brioche elaborado con parmesano, acompañada de patatas asadas	+ opción sin gluten +1.50€	22.00 €
Churrasco de vaca, asado a baja temperatura 24 horas con chile dulce y patatas arrugadas		24.00 €
Magret de pato macerado con salsa teriyake con pure de patatas		24.00 €
Presa Ibérica salteada con salsa teriyake. Sobre parmentier y rúcula		25.00 €
Steak tartar de Solomillo de vaca vieja con virutas de foie-gras		28.00 €
Paletilla de cordero lechal, acompañado de patatas asadas. Asada 12 horas a 75°C		36.00 €

POSTRES

Surtido de sorbetes y helados artesanos (2 bolas a elegir)		8.50 €
Tarta de queso		8.50 €
Tocinillo de cielo con «Crème brûlée» caramelizado		7.50 €
Torrija de brioche caramelizada con helado de Vanilla		8.50 €
Cremoso de chocolate con aceite de oliva y sal gruesa, acompañado de galleta de coco		8.50 €
Tabla de degustación de quesos	+ opción sin gluten	16.00 €

*Para dar un servicio que se merece, los platos saldrán según estén en Cocina.

**Consulta la carta de alérgenos, opciones vegetarianas y sin gluten a su camarero.

Símbolos de intolerancia alimentaria





CARTA

Xef Ignacio Lostao Cuñado

CAT 

Anxova del Cantàbric doble «0» sobre la seva tosta amb tomàquet ratllat (1 u.)		+opció sense gluten	4.50 €
Llom de Sardina fumada amb pebrot del piquillo rostit, ceba vermella sobre la tosta (1 u.)		+opció sense gluten	4.50 €
Torrada amb galta de porc estofadat al vi amb allioli gratinat i salsa teriyaki (1 u.)		+opció sense gluten +1.50€	8.00 €
Sashimi de salmó amb salsa de soja, sèsam torrat, cítrics i oli d'oliva		+opció sense gluten	15.00 €
Paté de la casa al Pedro Ximénez amb torrades i confitura de poma		+opció sense gluten	16.00 €
Foie gras mi-cuit d'ànec caramel·litzat amb confitura de poma		+opció sense gluten	24.00 €
Gaspatxo Andalus amb sorbet de meló			9.00 €
"Salmorejo" Cordovès, amb ou dur, pernil ibèric i crostons			9.50 €
Amanida de tomàquet de temporada amb AOVE, sal gruixuda i menta			9.00 €
Amanida de Burrata fresca, tomàquet, pesto, sorbet de tomàquet, oli d'oliva i menta			18.00 €
Hummus amb puré d'olives negres i les seves torrades		+opció sense gluten +1.50€	10.00 €
Patates mini arrugades (estil canari) amb salsa brava i allioli			9.00 €
Caneló XXL de carn d'olla, foie-gras i beixamel trufada			16.00 €
Brandada de bacallà gratinada amb formatge, acompanyada de torrades i confitura		+opció sense gluten +1.50€	16.00 €
Pop rostit al forn, amb all i julivert, escuma de patata i pebre vermell			24.00 €
Corball a la planxa amb all i julivert, acompanyat d'amanida			25.00 €
Galta de vedella melosa al vi de Màlaga amb puré de patata			22.00 €
Hamburguesa de vaca vella i Wagyu amb salsa gaucha, enciam, tomàquet i ceba caramel·litzada, servida amb brioix de parmesà i acompanyada de patates rostides		+opció sense gluten +1.50€	22.00 €
Xurrasco de vedella rostit durant 24 hores a 80 °C amb xili dolç i patates arrugades			24.00 €
Magret d'ànec macerat amb salsa teriyaki i puré de patates			24.00 €
Presa de porc Ibèric saltat amb salsa teriyaki. Sobre puré de patates i ruca			25.00 €
Steak tàrtar de Filet de vaca vella amb làmines de foie-gras			28.00 €
Espatlla de xai de llet, acompanyada de patates rostides. Rostida durant 12 hores a 75 °C			36.00 €

POSTRES

Assortiment de sorbets i gelats artesans (2 boles a escollir)			8.50 €
Pastís de formatge			8.50 €
«Tocinillo de cielo» amb crema brulee caramel·litzat			7.50 €
Torrija de brioix caramel·litzada amb gelat de vainilla			8.50 €
Cremós de xocolata amb oli d'oliva i sal grossa, acompanyada de galeta de coco			8.50 €
Taula de degustació de formatges		+opció sin gluten	16.00 €

*Per d'onar un servei que es mereix, els plats sortiran quan estiqui la cuina.

**Consulteu al cambrer la carta d'al·lèrgens, opcions vegetarianes i sense gluten.

Símbols d'intolerància alimentària



sense gluten



conté lactosa



vegetarià



CARTA

Chef Ignacio Lostao Cuñado

FR

Anchois de Cantabrie 00 sur toast avec de la tomate râpée (1 u.)	+option sans gluten	4.50 €
Filet de sardine fumée sur toast avec poivrons piquillo rôtis et oignon rouge (1 u.)	+option sans gluten	4.50 €
Toast de joue de porc mijotée au vin de Malaga avec gratin alioli et sauce teriyaki (1 u.)	+option sans gluten +1.50€	8.00 €
Sashimi de saumon à la sauce soja, sésame torréfié, agrumes et huile d'olive	+option sans gluten	15.00 €
Pâté de la maison au Pedro Ximénez, servi avec toasts et confiture de pomme.	+option sans gluten	16.00 €
Foie gras de canard mi-cuit caramélisé, accompagné de confiture de pomme.	+option sans gluten	24.00 €

Gaspacho andalou (soupe froide de tomate) avec sorbet au melon		9.00 €
Salmorejo cordouan (velouté froid de tomate) avec œuf dur, jambon et croûtons		9.50 €
Salade de tomates de saison à l'huile d'olive extra vierge, sel marin et menthe		9.00 €
Salade de Burrata fraîche, tomate, pesto avec sorbet de tomate, huile d'olive et menthe	+option sans gluten	18.00 €

Houmous avec purée d'olives noires et toasts	+option sans gluten +1.50€	10.00 €
Mini pommes de terre canariennes à la sauce brava et alioli		9.00 €
Cannelloni XXL au pot-au-feu, foie gras et béchamel truffée		16.00 €
Brandade de morue gratinée au fromage, accompagnée de toasts et de confiture	+option sans gluten +1.50€	16.00 €
Poulpe rôti au four, avec ail et persil, mousse de pomme de terre et paprika		24.00 €
Maigre grillé à l'ail et au persil, accompagné d'une salade		25.00 €

Joue de veau fondante au vin de Málaga, accompagnée de purée de pommes de terre		22.00 €
Hamburger de bœuf âgé et Wagyu avec sauce gaucha, laitue, tomates et oignon caramélisé, servi sur un pain brioche préparé avec du parmesan accompagné de pommes de terre rôties	+option sans gluten +1.50€	22.00 €
Churrasco de bœuf rôtie pendant 24 heures à 80 °C, sauce au piment doux et ommes de terre		24.00 €
Magret de canard macéré avec sauce teriyaki et purée de pommes de terre		24.00 €
Presa de porc ibérique sauté avec sauce teriyaki. Sur une purée de pommes de terre et roquette		25.00 €
Steak tartare de filet de bœuf de vieille vache avec des copeaux de foie gras		28.00 €
Épaule d'agneau, rôtie pendant 12 heures à 75 °C accompagnée de pommes de terre		36.00 €

DESSERTS

Assortiment de sorbets et glaces artisanales (2 boules au choix)		8.50 €
Cheesecake		8.50 €
«Tocinillo de cielo» (flan sans lait) avec crème brûlée caramélisée		7.50 €
Pain perdu au brioche caramélisée avec glace au vanille		8.50 €
Crèmeux au chocolat, huile d'olive et gros sel, accompagnée d'un biscuit à la noix de coco		8.50 €
Planche de dégustation de fromages	+option sans gluten	16.00 €

*Pour rendre un service mérité, les plats sortiront tels quels en cuisine.

**Veuillez demander à votre serveur la carte des allergènes, options végétariennes et sans gluten.

Symboles d'intolérance alimentaire:





CARTA

By chef Ignacio Lostao Cuñado

ENG 

Cantabrian anchovies toast with grated tomato (1 u.)		+ gluten free option	4.50 €	
Smoked sardine toast with bell pepper and red onion (1 u.)		+ gluten free option	4.50 €	
Pork cheek toast gratinated in sweet wine with Ali-Oli and teriyaki sauce (1 u.)		+ gluten free option +1.50€	8.00 €	
Salmon sashimi with soy sauce, toasted sesame, citrus and olive oil		+ gluten free option +1.50€	15.00 €	
Our pâté with Pedro Ximénez, served with toast and apple preserve		+ gluten free option +1.50€	16.00 €	
Semi-cooked caramelised duck foie gras with apple preserve		+ gluten free option +1.50€	24.00€	
Andalusian gazpacho (cold tomato soup) with melon sorbet			9.00 €	
Cordoban salmorejo (chilled tomato soip) with hard-boiled egg, ham and croutons			9.50 €	
Seasonal tomato salad with extra virgin olive oil, coarse salt and mint			9.00 €	
Burrata salad with fresh tomato, pesto, tomato sorbet with olive oil and mint			+ gluten free option +1.50€	18:00 €
Hummus with black olive purée and toasts			+ gluten free option +1.50€	10.00 €
Canarian wrinkled potatoes with brava sauce and Ali-Oli				9.00 €
XXL Cannelloni with slow-cooked meat, foie gras and truffled bechamel			16.00 €	
Cod fish brandade, gratinated with cheese, accompanied by nuts, toasts, and jam			+ gluten free option +1.50€	16.00 €
Octopus roasted with garlic and parsley, potato foam, and paprika				24.00 €
Grilled meagre with garlic and parsley, served with salad				25.00 €
Slow-braised veal cheek in Málaga wine, served with mashed potatoes				22.00 €
Wagyu beef burger with gaucha sauce, lettuce, tomatoes, and caramelized onion, on a brioche bun baked with parmesan, served with roasted potatoes			+ gluten free option +1.50€	22.00 €
Churrasco (Beaf ribs) cooked for 24 hours at 80º with sweet chilli sauce and roasted potatoes				24.00 €
Roasted duck breast, marinated in teriyaki sauce, served with mashed potatoes				24.00 €
Grilled Iberian pork shoulder cut with teriyaki sauce. Served with parmentier and arugula				25.00 €
Steak tartare of mature beef Rubia Gallega with with shavings of foie gras and toasts				28.00 €
Young lamb shoulder (Milk fed), slow temperature cooked 12 hours at 75º and roasted				36.00 €

DESSERTS

Selection of artisanal ice creams and sorbets (2 scoops of your choice)	 	8.50 €
Cheesecake	 	8.50 €
«Tocinillo de cielo» (flan without milk) with Caramelized Crème Brûlée	 	7.50 €
Caramelized french toast with vanilla ice cream		8.50 €
Creamy chocolate dessert with olive oil and coarse salt, served with a coconut cookie		8.50 €
Tasting Cheese Board	  + gluten free option	16.00 €

*To provide the proper service, the order of serving dishes is at the discretion of the kitchen.

**Please ask your waiter for the allergen menu, vegetarian and gluten-free options.

Food intolerance symbols:



gluten free

contains lactose

vegetarian