

## ENTRADAS

Milhojas de pollo en escabeche y foie,  
con manzana asada y vinagre

29.00 €

Flor de atún rojo y su ventresca ahumada  
con brevas a la brasa y ajoblanco tradicional

36.00 €

Steak tartar de solomillo de retinta aliñado  
con yema curada al amontillado,  
verduras de temporada encurtidas y ostra

34.00 €

Verduras de temporada con escabeche frío cítrico  
y crema de aguacate

28.00 €

Tataki de lomo bajo de retinta con emulsión  
de mostaza y crudités

31.00 €

Porra de remolacha y fresas, su tartar, queso de cabra  
y sorbete a la mostaza verde

26.00 €

## PRINCIPALES

### PESCADOS

Lubina salvaje asada, encebollado con brotes de temporada  
y pesto de espinaca de malabar  
46.00 €

Salmonete en majao andaluz caliente de sus higaditos  
39.00 €

Rodaballo salvaje frito  
a la mantequilla negra de cabra y encurtidos  
48.00 €

### CARNES

Paletilla de chivo lechal malagueño  
con pepitoria de almendra y tabulé vegetal  
40.00 €

Conejo glaseado con crema de apio nabo  
y regañá de higaditos  
36.00 €

Mollejas de corazón de ternera a la brasa  
en salsa bigarade y salvia  
36.00 €

### CARNE A LA BRASA

Entrecote de ternera  
40.00 €

Entrecote de vaca Discarlux  
58.00 €

Chuletillas de chivo lechal malagueño  
45.00 €

Solomillo de retinta  
40.00 €

## POSTRES

Mousse de chocolate Caraïbe 66%,  
chocolate blanco, Haba Tonka y sorbete de cereza negra  
18.00 €

Milhojas en crema de castañas  
como un montblanc con castaña confitada  
17.00 €

Tarta de requesón de Coín  
con mango y fruta de la pasión  
18.00 €

Selección de quesos andaluces  
*(Para dos personas)*  
28.00 €