

TAPAS

Ensaladilla rusa de gambones y
crujiente de alcaparras

***Traditional Spanish potato salad
with prawns and crispy capers***

5€

Papas arrugadas con mojo rojo y
verde

***Canarian wrinkled potatoes with
red and green mojo sauces***

5€

Croquetas caseras

Homemade croquettes

5€

Gambones al PilPil

PilPil Prawns

7€

Pimientos de Padrón

Padron peppers

5€

Berenjenas con miel de caña

Eggplants with cane honey

5€

Tortilla entera de ajo negro

Black garlic spanish omelette

7€

Pan de leche con ternera
mechada

Milk bread filled with beef

6€

Albondigas de ternera Angus
en salsa de almendras

***Angus beef meatballs in
almond sauce***

6€

Mini hamburguesa de rúcula,
trufa y cebolla caramelizada

***Mini burger with arugula,
truffle and caramelized onion***

7€

PARA EMPEZAR | TO START

Tabla de quesos nacionales 12€

Selection of national cheeses

Tabla de jamón de bellota 16€

Acorn-fed Iberian ham platter

Ensalada de tomate Raff, 10€

aguacate, lascas de queso y
vinagreta

*Raff tomato salad with avocado,
cheese shavings, and
vinaigrette*

Aguacate de cosecha malagueña 7€

con selección de mariscos

*Malaga-harvest avocado with a
selection of seafood*

Llesquetas con base de tomate 10€

y mozzarella a elegir con: 4
quesos, salmón ahumado y
rúcula o verduras

*Llesquetas: A crispy flatbread
with tomato and mozzarella,
available with 4 cheeses,
smoked salmon and arugula, or
vegetables*

Tartar de Salmón 12€

Salmon tartare

Steak tartar servido sobre 14€

tuétano

*Steak tartare served on roasted
marrow bone*

PRINCIPALES

Lomo alto con papas asadas y mantequilla de chimichurri 22€

Ribeye steak with roasted potatoes and chimichurri butter

Osobuco cocinado a baja temperatura con puré al romero 20€

Slow-cooked ossobuco with rosemary mashed potatoes

Pulpo a la parrilla con balotín de patata a la gallega 18€

Grilled octopus with Galician-style potato ballotine

Rape a la vizcaína con papa arrugada y huevo cocido 16€

Vizcaína-style monkfish with wrinkled potatoes and boiled egg

Salmón a la plancha con vichyssoise 18€

Grilled salmon with vichyssoise

Cachopo de ciervo con queso Emmental, jamón y papas fritas 18€

Breaded venison with Emmental cheese, ham, and fries

Canelones de pollo asado con bechamel trufada 15€

Roast chicken cannelloni with truffled bechamel

ARROCES | PAELLAS

Consultar si lo desean seco, meloso o en versión fideuá

Ask if you prefer it dry, creamy, or as fideuá

Arroz con marisco 23€
Seafood paella

Arroz mixto: Pollo campero y
Marisco 25€
*Mixed paella: Free-range
chicken and seafood*

Arroz con costilla de cerdo y
pollo campero 25€
*Pork ribs and free-range
chicken paella*

Arroz con verduras 23€
Vegeteables paella

Arroz caldoso con Bogavante 50€
Premium lobster brothy paella

POSTRES | DESSERTS

Croquetas de Torrija con helado mascarpone
*Traditional spanish sweet toast made as
croquettes with mascarpone ice cream*

Tartatín de Manzana
Apple Pie

Coca de Llanda Valenciana de
chocolate al tres leches
Valencian chocolate sponge cake

7€