

Para abrir boca / To whet the appetite

- Ensaladilla moscovita con Atún de Barbate, escabechado en casa 3,70€
Potatoes salad with tuna from Barbate, pickled at home
- Tartar de Atún rojo salvaje de Almadraba y Ajo blanco. 8,20€
Almadraba Bluefin tartar with ajo blanco (Andalusian almond soup)
- Tiradito de lubina con fruta de la pasión 7,00
Sea bass tiradito with passion fruit
- Tartar vegetal de remolacha, manzana ácida y yogur 7,20€
Beetroot and sour apple tartar with yogurt

Encendemos el fuego / Lighting the fire place

- Navajas con Esparrago blanco y puré de tubérculos 7,80€
Razor shell with asparagus and tuber purée
- Pulpo con sopa de maíz y ají amarillo. 8,20€
Boiled octopus with corn soup and Peruvian yellow pepper
- Bao con panceta lacada y salsa hoisin 4,00€
Pork belly bao with hoisin sauce
- Huevo a baja temperatura con verduras al vapor y espuma de San Simón 5,70€
Slow cooked egg with steamed vegetables and San Simon cheese foam.
- Croquetas de jamón serrano y pollo de corral. (unidad) 0,90€
Iberian ham and free range chicken croquette(unit)
- Habitas baby salteadas con setas de temporada 6,30€
Sautéed beans with mushroom

Continuamos / We carry on with

- Carbonara de chocos a nuestro estilo 7,50€
Cuttlefishes carbonara
- Corvina con crema de coliflor y salpicón de la Sierra. 8,70€
Sea bass with cauliflower cream and cabbage salad
- Bacalao confitado con tomate concase, anchoas y aceitunas negras. 7,70€
Cod confit with concassed tomato, anchovies and black olive
- Salmonete con quinoa y verduras asadas 8,50
Red mullet with quinoa and roast vegetables
- Pijotas fritas en tempura con salsa tártara 5,20€
Fried baby Whiting in tempura with tartar sauce

Algo de carne / Some meat?

- Jarrete de ternera estofado con crema de boniato 9,00€
Stew of veal shank and sweet potatoes cream
- Costilla glaseada con crema de patata y cebollino. 8,20€
Sous-vide glazed chop with potatoes and chives cream.
- Presa ibérica a baja temperatura con crema de ajo y verduras encurtidas. 8,80€
Iberian pork shoulder with garlic purée and pickled vegetables.
- Hamburguesa de ternera de retinto con patatas. 6,70€
Retinto Beef Burger with french fries
- Magret de pato con compota de fruta de temporada. 8,20€
Duck magret with seasonal fruit compote
- Ravioli de carrillera y manzana guisada con rúcula y sésamo 8,00€
Pork cheek and apple ravioli with arugula and white sesame seeds.

Terminamos con algo dulce / We finish with something sweet

-Sopa de chocolate blanco con palo cortado y bizcocho de sésamo negro	5,70
<i>White chocolate soup with "Palo cortado" and black sesame sponge cake</i>	
-Bizcocho de nueces al vapor con zanahoria en almíbar	5,70
<i>Steamed Walnut Sponge cake with confited carrot in syrup</i>	
-Nuestro Gin-Tonic	5,70
(gelatina de ginebra con enebro, espuma de tónica, sorbete de limón)	
<i>Our gin and tonic (gin jelly with juniper, lemon sorbet and tonic foam)</i>	
-Coulant de chocolate, con crema de cacahuete - toffee, y helado de panna cotta	5,70
<i>Chocolate coulant with peanut-toffee cream and panna cotta ice cream</i>	
-Tabla de quesos	8,50
<i>Cheese platter</i>	