

ENTRANTES TRADICIÓN EN MESA

STARTERS TABLE TRADITION

AJO BLANCO MALAGUEÑO Sopa fría malagueña con boquerón y uvas. <i>Malaga-style cold soup with anchovies and grapes.</i>	17€
SALMOREJO TRADICIONAL <i>TRADITIONAL SALMOREJO</i> Con virutas de jamón ibérico de bellota y huevo ecológico. <i>With shavings of acorn-fed Iberian ham and organic egg.</i>	17€
ENSALADILLA RUSA CALMA <i>CALMA RUSSIAN SALAD</i> Con atún de almadraba. <i>With almadraba tuna.</i>	20€
JAMÓN IBÉRICO <i>IBERIAN HAM</i> Cortado a cuchillo y servido con pan de pueblo tostado untado en tomate. <i>Hand-carved and served with rustic toasted bread brushed with fresh tomato.</i>	35€
ANCHOAS DE SANTOÑA <i>SANTOÑA ANCHOVIES</i> Acompañadas de pan de pueblo. <i>Served with rustic country bread.</i>	27€
CALAMARES DE LONJA A LA ANDALUZA <i>ANDALUSIAN-STYLE MARKET SQUID</i> Con alioli de lima cítrica. <i>With citrus lime aioli.</i>	25€
CROQUETAS DEMARISCO <i>SEAFOOD CROQUETTES</i> Croquetas cremosas de marisco del litoral. <i>Creamy croquettes with local seafood.</i>	18€

TIERRA Y MAR EN CRUDO

SURF & TURF SERVED RAW

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA <i>WHITE PRAWN CARPACCIO</i> Con vinagreta de sus corales y brotes cítricos. <i>With coral vinaigrette and citrus sprouts.</i>	28€
CEVICHE DE LONJA <i>MARKET CEVICHE</i> Pescado blanco del día marinado en leche de tigre y ají amarillo. <i>Fresh white fish of the day marinated in leche de tigre with yellow chili.</i>	26€
TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA <i>ALMADRABA BLUEFIN TUNA TARTARE</i>	32€
TARTAR DE SALMÓN AHUMADO Y MANGO DE LA AXARQUÍA <i>SMOKED SALMON AND MANGO TARTARE</i> Con una vinagreta ligera de cítricos. <i>With light citrus vinaigrette.</i>	24€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO <i>BEEF TENDERLOIN STEAK TARTARE</i> Picado a cuchillo, aderezado al gusto del cliente. <i>Hand-cut and seasoned to the guest's taste.</i>	30€

HUERTA ANDALUZA

ANDALUSIAN GARDEN

AGUACATE DE LA AXARQUÍA <i>AXARQUÍA AVOCADO</i> Marcado al Josper con piñones y queso feta. <i>Josper marked with pine nuts and feta cheese.</i>	19€
ENSALADA BURRATA <i>BURRATA SALAD</i> Con tomate de temporada, aguacate de Axarquía y frutos secos tostados. <i>With seasonal tomatoes, Axarquía avocado and toasted nuts.</i>	24€
TOMATES DE LA HUERTA <i>HEIRLOOM TOMATO</i> Con cebolla morada, aceitunas aloreñas y AOVE. <i>With red onion, Aloreña olives and extra virgin olive oil.</i>	18€
ENSALADA DE BOGAVANTE A LA BRASA <i>GRILLED LOBSTER SALAD</i> Con brotes tiernos y pipirrana de mango y aguacate. <i>with baby leaves and mango and avocado pipirrana.</i>	52€

CORTES & LONJA BRASAS & JOSPER

CUTS & MARKET GRILL & JOSPER

LUBINA SALVAJE DE LONJA <i>WILD SEA BASS FROM THE FISH MARKET</i>	80€/kg
RODABALLO SALVAJE DE LONJA <i>WILD TURBOT FROM THE FISH MARKET</i> Rodaballo de lonja a las brasas (min. 2 personas según peso). <i>Market fresh turbot grilled over charcoal (min. 2 people depending on weight)</i>	110€/kg
LENGUADO A LA PARRILLA <i>GRILLED SOLE</i>	49€
ATÚN ROJO DE ALMADRABA MARCADO <i>SEARED ALMADRABA BLUEFIN TUNA</i> Con tirabeques, mango y pepino marinado <i>With snow peas, mango and marinated cucumber</i>	38€
BOGAVANTE, HUEVO Y FRITAS <i>LOBSTER WITH FRIED EGGS & CHIPS</i> Bogavante a la brasa, huevos camperos fritos y patatas fritas caseras. <i>Grilled lobster, free-range fried eggs and homemade fries.</i>	120€ (2 personas) (2 people)
TAGLIATELLE AL HUEVO <i>EGG TAGLIATELLE</i> Salteada con una selección de mariscos de la bahía. <i>Sautéed with a selection of bay seafood.</i>	29€
PLUMA IBÉRICA <i>IBERIAN PORK “PLUMA”</i> Marinada en miso y finalizada a la brasa. <i>Miso-marinated and and finished on the grill.</i>	32€
MOLLEJAS DE TERNERA <i>VEAL SWEETBREADS</i> Cocinada a baja temperatura y terminada al Josper. <i>Slow-cooked and finished on the Josper.</i>	26€
SOLOMILLO PARRILLA <i>GRILLED BEEF TENDERLOIN</i>	38€
LOMO ALTO DE VACUNO A LA PARRILLA <i>GRILLED BEEF RIBEYE</i> Carne de vacuno con maduración óptima y gran infiltración de grasa, asada a la brasa. <i>Carefully aged beef with rich marbling, charcoal-grilled.</i>	36€

GUARNICIONES

SIDES

ENSALADA VERDE DE HOJAS FRESCAS DE TEMPORADA Y VINAGRETA DE JEREZ <i>GREEN SALAD WITH FRESH SEASONAL LEAVES AND SHERRY VINAIGRETTE</i>	6€
VERDURAS DE TEMPORADA ASADAS AL JOSPER <i>SEASONAL VEGETABLES ROASTED IN A JOSPER OVEN</i>	7€
PIMIENTOS ASADOS AL JOSPER <i>JOSPER-ROASTED PEPPERS</i>	7€
BONIATO CRUJIENTE <i>CRISPY SWEET POTATO</i>	6€
PATATAS FRITAS, CORTE ARTESANAL <i>HAND-CUT FRIES</i>	6€

POSTRES

DESSERTS

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y YUZU <i>WHITE CHOCOLATE AND YUZU CREAM</i> Con frutos rojos. <i>With red berries.</i>	12€
TORRIJA Pan brioche caramelizado e infusionado. <i>Caramelised and infused brioche.</i>	12€
TARTA FINA DE MANZANA <i>FINE APPLE CAKE</i> Horneada al momento con láminas finas y helado de vainilla al Bourbon. <i>Baked to order with thin apple slices and Bourbon vanilla ice cream.</i>	12€
MANGO DE LA AXARQUÍA <i>AXARQUÍA MANGO</i> Cortado en finas láminas. <i>Sliced into thin pieces..</i>	14€
HELADOS Y SORBETES <i>ICE CREAMS AND SORBETS</i>	10€