

ENTRANTES TRADICIÓN EN MESA

STARTERS TABLE TRADITION

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

TIERRA Y MAR EN CRUDO

SURF & TURF SERVED RAW

|                                                                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA</b><br><i>ALMADRABA BLUEFIN TUNA TARTARE</i>                                                                                                          | 32€ |
| <b>TARTAR DE SALMÓN AHUMADO Y MANGO DE LA AXARQUÍA</b><br><i>SMOKED SALMON AND MANGO TARTARE</i><br>Con una vinagreta ligera de cítricos.<br><i>With light citrus vinaigrette.</i>   | 24€ |
| <b>STEAK TARTAR DE SOLOMILLO</b><br><i>BEEF TENDERLOIN STEAK TARTARE</i><br>Picado a cuchillo, aderezado al gusto del cliente.<br><i>Hand-cut and seasoned to the guest's taste.</i> | 30€ |
| <b>URAMAKI DE SALMÓN Y MANGO</b><br><i>SALMON &amp; MANGO URAMAKI</i>                                                                                                                | 20€ |
| <b>ROLL DE ATÚN PICANTE CON AGUACATE</b><br><i>SPICY TUNA &amp; AVOCADO ROLL</i>                                                                                                     | 23€ |
| <b>POKE DE ATÚN DE ALMADRABA</b><br><i>ALMADRABA TUNA POKE</i>                                                                                                                       | 26€ |
| <b>POKE DE SALMÓN AHUMADO</b><br><i>SMOKED SALMON POKE</i>                                                                                                                           | 22€ |

HUERTA ANDALUZA

ANDALUSIAN GARDEN

|                                                                                                                                                                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>AGUACATE DE LA AXARQUÍA</b><br><i>AXARQUÍA AVOCADO</i><br>Marcado al Jospers con piñones y queso feta.<br><i>Jospers marked with pine nuts and feta cheese.</i>                                          | 19€ |
| <b>ENSALADA BURRATA</b><br><i>BURRATA SALAD</i><br>Con tomate de temporada, aguacate de Axarquía y frutos secos tostados.<br><i>With seasonal tomatoes, Axarquía avocado and toasted nuts.</i>              | 24€ |
| <b>TOMATES DE LA HUERTA</b><br><i>HEIRLOOM TOMATO</i><br>Con cebolla morada, aceitunas alorenas y AOVE.<br><i>With red onion, Alorenas olives and extra virgin olive oil.</i>                               | 18€ |
| <b>ENSALADA CÉSAR</b><br><i>CAESAR SALAD</i><br>Con pollo de corral a la brasa, lascas de parmesano y salsa artesana.<br><i>With grilled free-range chicken, parmesan shavings and house-made dressing.</i> | 22€ |

CORTES & LONJA BRASAS & JOSPER

CUTS & MARKET GRILL & JOSPER

|                                                                                                                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>LENGUADO A LA PARRILLA</b><br><i>GRILLED SOLE</i>                                                                                                                            | 49€ |
| <b>ATÚN ROJO DE ALMADRABA MARCADO</b><br><i>SEARED ALMADRABA BLUEFIN TUNA</i><br>Con tirabeques, mango y pepino marinado<br><i>With snow peas, mango and marinated cucumber</i> | 38€ |
| <b>TAGLIATELLE AL HUEVO</b><br><i>EGG TAGLIATELLE</i><br>Salteada con una selección de mariscos de la bahía.<br><i>Sautéed with a selection of bay seafood.</i>                 | 29€ |
| <b>PLUMA IBÉRICA</b><br><i>IBERIAN PORK “PLUMA”</i><br>Marinada en miso y finalizada a la brasa.<br><i>Miso-marinated and and finished on the grill.</i>                        | 32€ |
| <b>PECHUGA DE CORRAL</b><br><i>FREE-RANGE CHICKEN BREAST</i><br>Cocinada a baja temperatura y terminada a la parrilla.<br><i>Slow-cooked and finished on the grill.</i>         | 28€ |
| <b>SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA</b><br><i>GRILLED BEEF TENDERLOIN</i>                                                                                                     | 38€ |
| <b>HAMBURGUESA DE TERNERA</b><br><i>BEEF BURGER</i><br>Carne madurada con queso cheddar y bacon.<br><i>Dry-aged beef with Cheddar cheese and bacon.</i>                         | 28€ |

GUARNICIONES

SIDES

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

POSTRES

DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y YUZU</b><br><i>WHITE CHOCOLATE AND YUZU CREAM</i><br>Con frutos rojos.<br><i>With red berries.</i>                                                                             | 12€ |
| <b>TORRIJA</b><br>Pan brioche caramelizado e infusionado.<br><i>Caramelised and infused brioche.</i>                                                                                                            | 11€ |
| <b>TARTA FINA DE MANZANA</b><br><i>FINE APPLE CAKE</i><br>Horneada al momento con láminas finas y helado de vainilla al Bourbon.<br><i>Baked to order with thin apple slices and Bourbon vanilla ice cream.</i> | 12€ |
| <b>MANGO DE LA AXARQUÍA</b><br><i>AXARQUÍA MANGO</i><br>Cortado en finas láminas.<br><i>Sliced into thin pieces..</i>                                                                                           | 14€ |
| <b>HELADOS Y SORBETES</b><br><i>ICE CREAMS AND SORBETS</i>                                                                                                                                                      | 10€ |