

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 ventresca de atún confitada. <i>With confit tuna belly.</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€
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

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€
URAMAKI DE SALMÓN Y MANGO <i>SALMON & MANGO URAMAKI</i>	20€
ROLL DE ATÚN PICANTE CON AGUACATE <i>SPICY TUNA & AVOCADO ROLL</i>	23€
POKE DE ATÚN DE ALMADRABA <i>ALMADRABA TUNA POKE</i>	26€
POKE DE SALMÓN AHUMADO <i>SMOKED SALMON POKE</i>	22€

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, ventresca de atún, aceitunas aloreñas y AOVE. <i>With red onion, tuna belly, Aloreña olives and extra virgin olive oil.</i>	18€
ENSALADA CÉSAR <i>CAESAR SALAD</i> Con pollo de corral a la brasa, lascas de parmesano y salsa artesana. <i>With grilled free-range chicken, parmesan shavings and house-made dressing.</i>	22€

CORTES & LONJA BRASAS & JOSPER

CUTS & MARKET GRILL & JOSPER

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€
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€
PECHUGA DE CORRAL <i>FREE-RANGE CHICKEN BREAST</i> Cocinada a baja temperatura y terminada a la parrilla. <i>Slow-cooked and finished on the grill.</i>	28€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA <i>GRILLED BEEF TENDERLOIN</i>	38€
HAMBURGUESA DE TERNERA <i>BEEF BURGER</i> Carne madurada con queso cheddar y bacon. <i>Dry-aged beef with Cheddar cheese and bacon.</i>	28€

GUARNICIONES

SIDES

ENSALADA VERDE <i>GREEN SALAD</i> Mix de hojas frescas de temporada con un aliño ligero de vinagreta cítrica. <i>Seasonal leaf mix with light citrus vinaigrette.</i>	6€
VERDURAS DE TEMPORADA <i>SEASONAL VEGETABLES</i> Selección de vegetales de temporada salteadas y asadas al Josper. <i>Selection of seasonal vegetables sautéed and roasted in the Josper</i>	7€
PIMIENTOS ASADOS <i>ROASTED PEPPERS</i>	7€
BONIATOS CRUJIENTES <i>CRISPY SWEET POTATO FRIES</i>	6€
PATATAS FRITAS <i>HAND-CUT FRIES</i>	6€

POSTRES

DESSERTS

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y YUZU <i>WHITE CHOCOLATE AND YUZU CREAM</i> Cremosa con frutos rojos. <i>Creamy with red berries.</i>	12€
TORRIJA Pan brioche caramelizado e infusionado. <i>Caramelised and infused brioche.</i>	11€
TARTA FINA DE MANZANA <i>FINE APPLE CAKE</i> Horneada al momento con láminas finas y helado de vainilla. <i>Baked to order with thin apple slices and 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€