



A UN  
BOCADO  
DEL  
CIELO



## PARA COMPARTIR EN FRÍO

Latita de caviar 30g, blinis y crema fresca.

45 ●●●●●●●●●●

Ostras francesas N°2:

- Al natural (unidad)
- Ají amarillo (unidad)
- Ponzu (unidad)

4,5 ●

Selección de tomates "Familia Hevilla" vinagreta de parmesano, hojitas de albahaca, cebolla roja y pipas de calabaza.

5 ●●●●●

5 ●●●●●

14 ●●●●●●●●

Ensalada de escarola, vieiras a la parrilla, vinagreta de naranja y aceitunas de calamata.

15 ●●●●●●

Nuestra Ensaladilla rusa con AOVE, langostinos al ajillo y huevo de codorniz fritos.

13 ½ 8 ●●●●●●●●

Terrina de foie gras artesana, manzana asada y brioche a la leña.

16 ●●●●●●●

Steak tartar de solomillo de vaca joven con huevo frito y mayonesa de encurtidos.

19 ●●●●●●

## PARA COMPARTIR EN CALIENTE

Chistorra de Arbizu a la parrilla.

9

Croquetas cremosas de jamón "Joselito" (6 unidades).

12 ●●●●●●

Callos de pata y morro picantitos, huevo frito y cebolleta para acompañar.

15 ●●●●●●

Pulpo a la brasa, patata gallega, aceite de pimentón y pimientos del padrón.

22 ●●●●●●●●

Daditos de Lubina en adobo suave "Thai" con mayonesa de lima y sugar snap.

19 ●●●●●●●

- |              |                      |
|--------------|----------------------|
| ● Gluten     | ● Apio               |
| ● Crustáceos | ● Mostaza            |
| ● Huevo      | ● Sésamo             |
| ● Pescado    | ● Sulfitos           |
| ● Cacahuetes | ● Altramuces         |
| ● Soja       | ● Moluscos           |
| ● Lácteos    | ● Frutos con cáscara |

## EL RINCÓN DEL ATÚN DE BARBATE

Atún en manteca casero con láminas crujientes de pan y rúcula selvática.

9 ● ● ● ●

Tartar de atún rojo con tuétano asado y ensaladita de brotes acidulados.

25 ● ● ● ● ● ● ● ●

Ventresca de atún a la parrilla, bilbaína "Japo" apionabo y tirabeques.

25 ● ● ● ● ● ● ● ●

## PARA TERMINAR

Carrillera de ternera glaseada al vino tinto con parmentier y cebollitas glaseadas.

19 ● ● ● ● ● ●

Presa "Joselito" con shitakes, ajetes y puré de patatas con grasa de jamón.

22 ● ●

Lomo bajo de vaca madurada (500g)

27

Chuleta de vaca madurada según peso.

Cada 100g 5,5

Solomillo de vaca asturiana a la parrilla trinchado perfecto para compartir (250g).

26

Lomo de lubina a la brasa estilo Guetaria con tomatitos confitados.

27 ● ● ● ● ● ●

Lomo de bacalao confitado en AOVE a la parrilla con guiso de sus callos.

20 ● ● ● ● ● ●

Cocochas de bacalao al pilpil con sus pimientos asados al carbón.

20 ● ● ● ●

## GUARNICIONES:

Patatas fritas redondas crujientes tipo sidrería.

3,5

Pimientos del piquillo caramelizados.

4 ● ●

Ensalada de lechuga fresca, cebolleta dulce y tomatitos Cherry.

4 ● ●

Pimientos de Gernika fritos en AOVE.

4

## POSTRES

Torrija caramelizada con helado de leche merengada y toffe de pimienta rosa.

7,5 

Bizcocho de chocolate en texturas para los amantes del Chocolate.

8 

Nuestro homenaje a la "Torta de algarrobo"

7,5 

Piña infusionada con caramelos mentolados, hierbabuena y espuma de coco.

7,5 

- |  |  |
|--|--|
|  Gluten     |  Apio               |
|  Crustáceos |  Mostaza            |
|  Huevo      |  Sésamo             |
|  Pescado    |  Sulfitos           |
|  Cacahuets  |  Altramuces         |
|  Soja       |  Moluscos           |
|  Lácteos    |  Frutos con cáscara |

An aerial, black and white photograph of Malaga, Spain. The image shows a dense urban landscape with various buildings, including a prominent church with a tall spire on the left. In the foreground, there are palm trees and a wide street with a crosswalk. The background features rolling hills under a clear sky. The text 'Y DESPUÉS DE COMER, UN PASEO POR TIERRA MALAGUEÑA.' is overlaid in the center in a white, serif font.

Y DESPUÉS  
DE COMER,  
UN PASEO  
POR TIERRA  
MALAGUEÑA.

