

No queremos destruir la esencia y el espíritu de estos platos, por eso solo los concebimos en tapas y en medias raciones.

LO QUE SE QUEDA...

VIEIRA CURADA EN SAL , pipirrana cítrica de alcachofas y aceite de oliva. (2016)	10,00 €
CARABINEROS con su croqueta, americana de sus cabezas y crispí. (2016)	4 UND 30,00 €
CHICLE - FOIE MICUIT , escabeche de perdíz y pistacho caramelizado. (2016)	4 UND 9,75 €
LUBINA SOASADA AL MOMENTO , aliño de lima y soja con wakame y nori. (2016)	18,50 €
BUÑUELOS DE QUESO PAYOYO , pisto de verduritas con yema de huevo. (2016)	5,00 €

LO QUE VA CAMBIANDO...

VENTRESCA DE ATÚN , porra antequerana con pimiento helado y su gazpacho. BRIOCHE DE VENTRESCA A LA PIMIENTA NEGRA.	20,00 €
CUAJADA DE BACALAO , jugo de verduras encurtidas y pipas de calabza BIZCOCHO DE CALABAZA, SU ESCABECHE Y BACALAO AHUMADO.	16,50 €
VALLE DEL GENAL Y SU CERDO IBÉRICO DE CASTAÑA CASTAÑETA CONFITADA Y GLASEADA CON PIMIENTO AMARILLO. CORTEZA DE JAMÓN. "ESPETO" DE PRESA IBÉRICA.	19,50 €
CALAMAR DE POTERA DE ESTEPONA CONFITADO e hinojo marino encurtido. ROSQUILLA DE PATÉ DE CALAMAR. CALAMAR Y ACEITUNA ALOREÑA.	18,00 €
SARDINAS , puerros y carbonara de hojas verdes. NUESTRO BLOODY-MARY DE LA HUERTA.	17,00 €
COSTILLA DE VACA BLACK ANGUS ASADA , salsa goulash, puré cremoso de patata, pimientos asados al sarmiento encominados, espinacas baby y pepino encurtido. (recomendado para 2 pax)	82,00 €
CORDERO COCINADO A FUEGO LENTO. Lomo y falda con coliflor aliñada y puré de ajos confitados.	29,00 €
PECHUGA DE PICHÓN FRITO EN COSTRA DE PAN (recordando un katsu sando). Royal de sus muslitos y paté escabechado.	37,00 €
LOMO ASADO Y REPOSADO DE CIERVO , cremoso de chirivía y jugo de enebro	28,00 €
SALMONETE ASADO , demi glace de sus espinas y jugo de verduras al Jerez.	30,00 €

- APERITIVOS, PAN ARTESANO, ACEITE DE OLIVA Y PETITS 5,50 €

IVA 10% INCLUIDO

BACK _____ **POSTRES**

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Cremoso de kirsch, frutos rojos y cacao helado.

13,00 €

NUESTRA COMTESSA DE LIMÓN

Sorbete de limón con su crema montada de limón y su merengue tostado

13,00 €

PERA COCINADA

Acompañada de su helado, bizcocho de azúcar moscobado y fruta de la pasión.

13,00 €

HELADO DE CURRY VERDE

Bizcocho de cacahuetes con perlas de lima y mousse de coco con su merengue seco.

13,00 €

TARTA FINA DE MANZANA

Caramelizada con hojaldre invertido y helado de vainilla.

15,00 €

TABLA DE QUESOS ARTESANOS

Pregunte por ellos.

**TODOS LOS POSTRES SON ARTESANOS Y ELABORADOS
EN EL RESTAURANTE (sencillos, pero no simples)
RECUERDE QUE LA PACIENCIA ES UNA GRAN VIRTUD.**

We do not want to destroy the spirit and the essence of these dishes. It is because of this reason that we can only understand them in tapas and half portions.

OUR CLASSICS...

CURED SCALLOP , pipirrana of citric artichokes and olive oil (2016)	10,00 €
RED PRAWN WITH ITS OWN CROQUETTE , american sauce and crspsy (2016)	4 UNIT 30,00 €
GUM OF FOIE MI CUIT , marinaded partridge and caramelized pistachio (2016)	4 UNIT 9,75 €
ROASTED SEA BASS , lime and soy dressing with wakame and nori (2016)	18,50 €
PAYOYO CHEESE FRITTERS , ratatouille with egg yolk (2016)	5,00 €

WHAT IS CHANGING...

TUNA BELLY PORRA ANTEQUERANA WITH CHILLED PEPPER AND ITS GAZPACHO. BELLY TUNA BRIOCHE WITH BLACK PEPPER	20,00 €
COD CURD, PICKLED VEGETABLE JUICE AND PUMPKIN SEEDS. PUMPKIN CAKE, ITS MARINADE AND SMOKED COD.	16,50 €
GENAL VALLEY AND ITS IBERIAN CHESTNUT PIG. CHESTNUT PIG CANDIED AND GLAZED WITH YELLOW PEPERS. HAM CRUST. "ESPETO" OF PRESA IBÉRICA.	19,50 €
SQUID FROM ESTEPONA AND PICKLED SEA FENNEL. SQUID PATÉ DONUT. SQUID AND ÁLORA OLIVE.	18,00 €
SARDINES, LEEKS AND GREEN LEAVES CARBONARA OUR BLOODY MARY FROM THE GARDEN	17,00 €
ROASTED BLACK ANGUS BEEF RIB , goulash sauce, creamy potato, roasted peppers, baby spinach and pickles. (recommended for 2 people)	82,00 €
STEWED LAMB , loin and skirt with seasoned cauliflower and confit garlic puree.	29,00 €
FRIED PIGEON BREAST IN BREAD CRUST (remembering a katsu sando). Royal of its things, its pickled pate.	37,00 €
ROASTED AND RESTED DEER LOIN , creamy parsnip and juniper juice.	28,00 €
ROASTED MULLET , demi glace of its bones and vegetable juice with sherry.	30,00 €

• APETIZERS, HOME MADE BREAD, OLIVE OIL AND PETITS 5,50 € PER PERSON

10% VAT

BACK _____ **DESSERTS**

GUANAJA DARK CHOCOLATE

Cream of kirsch, red fruits and its iced cocoa.

13,00 €

OUR LEMON COMTESSA

Lemon sorbet with lemon whipped cream and toasted meringue.

13,00 €

COOKED PEAR

Accompanied by its ice cream, muscovado sugar sponge cake and passion fruit.

13,00 €

GREEN CURRY ICE CREAM

Peanut cake with lime pearls and coconut mousse with its dry meringue.

13,00 €

FINE APPLE CAKE

Caramelized with inverted puff pastry and vanilla ice cream.

15,00 €

ARTISAN CHEESE BOARD

Ask for them.

**ALL DESSERTS ARE ARTISAN AND PREPARED
IN THE RESTAURANT
REMEMBER THAT PATIENCE IS A GREAT VIRTUE**

VAT 10% INCLUDED