CURADOS TRADICIONALES

		70g	140g
Jamón de bellota Ibérico 100%		17,00	29,00
(Servido con Pan con Tomate)	35g	50g	100g
Panceta de Bellota Ibérica	4,50	6,50	11,00
Jamón Ibérico al Horno	5,00	7.00	12,00
Morcilla Ibérica	4,50	6,50	11,00
Salchichón de Bellota Ibérico	5,00	7,00	13,00
Morcón de Chorizo Bellota	6,00	8,00	14,00
Lomo de Bellota Ibérico	8,00	10,00	18,00
Presa de Bellota Ibérica	9,00	11,00	19,00
Jamón de Pato	8,00	10,00	18,00
Salchichón de Chivo Málaga	5,00	7,00	12,00
Chorizo de Chivo Málaga	5,00	7,00	12,00
Pastrami de la Finca	8,00	10,00	18.00
Cecina de Wagyu Japonés	12,00	17,00	29,00

QUESOS DE CABRA

	Porción 35g	Media 50g	Ración 100g
Payoyo Semi Curado ●	6,50	8,50	15,00
Gris de Montaña ●	6,50	8,50	15,00
Pinsapo Gran Reserva	6,00	8,00	14,00
Cabra al pimentón ●	6,50	8,50	15,00
Moluengo en Cenizas	8,00	10,00	17,00
Queso Curado Emborrizado ●	6,50	8,50	15,00

QUESOS DE OVEJA

	Porción 35g	Media 50g	Ración 100g
Marantona Viejo	6,00	8,00	14,00
Picantito Añejo	6,00	8,00	14,00
Idiazabal ahumado	6,00	8,00	14,00
Pecorino al Tartufo ●	9,00	11,00	18,00
Zamorano Sin Lactosa ●	6,50	8,50	15,00
		70g	140g
Mini Retorta Pascualete		9,50	16,00

QUESOS DE VACA

	Porción 35g	Media 50g	Ración 100g
Mahón Curado ●	6,00	8,00	14,00
Bellavitano Tomate y Albahaca ●	6,50	8,50	15,00
Gouda XO ●	7,00	9,00	16,00
Granja Maravillas Curado	6,00	8,00	14,00
Azul Savel	9,00	11,00	18,00

(LOS QUESOS CON ● SON DE LECHE PASTEURIZADA)

APERITIVOS

Anchoas del Cantábrico DON BOCARTE	3,50
Gilda de Boquerón en Vinagre	3,00
Mejillones en Escabeche Casero	2,25
Sardina Ahumada con Cogollo a la Brasa	6,50
Pan, aceite y aceitunas	2,00 P.P.

ENTRANTES

Ensalada de Burrata, Pesto y Tomate	16,00
Ajo Blanco de Mosto, Uvas y Sardinas	7,50
Carpaccio de Ventresca de Atún / Veggie	17,00
Croquetas de Cecina / Veggie	1UD/3,00
Tataki de Vaca con Helado de Wasabi	18,00
Puerros con Bearnesa y Trufa	13,00
Empanada de Cerdo Ibérico / Veggie	6,50
Brioche de Setas Shitake y Calabacín	8,00

ESPECIALIDADES

Lubina en Escabeche de Naranja	21,00
Bacalao con Guisantes y Salsa Verde	24,00
Pulpo Sobre Puré de Zanahoriay Patatas.	22,00
Parrillada de Verduras de Temporada	15,00
Risotto de Calabaza y Esparragos Verdes	16,00
Chivo Lechal de Málaga con Tabulé	25,00
Carrillada Ibérica con Salsa de Trufa	19,00

CARNES A LA PARRILLA

Pluma de Bellota Ibérica	19,00
Lomo Bajo de Vaca Gallega	45,00
Wagyu Japonés A5	180/Kg
Chuletón de Vaca Simmental	75/Kg
Chuletón de Buey	95/Kg

GUARNICIONES 4,5

- Patatas fritas
- Boniato frito
- Tabulé
- Zanahorías encurtidas
- Pimientos del padrón

SALSAS 2

- Chimichurri
- Barbacoa
- Bearnesa
- César
- Mojo picón

POSTRES

Tarta de Chocolate	8,00
Tarta de Queso	8.00

CURED TRADITIONAL MEATS

		70g	140g
100% Iberian acorn-fed ham		17,00	29,00
(Served with bread and tomato)	35g	50g	100g
Iberian Acorn-Fed Pork Belly	4,50	6,50	11,00
Oven-Roasted Iberian Ham	5,00	7,00	12,00
Iberian Black Pudding	4,50	6,50	11,00
Iberian Acorn-Fed Salami	5,00	7,00	13,00
Iberian Acorn-Fed Chorizo	6,00	8,00	14,00
Iberian Acorn-Fed Loin	8,00	10,00	18,00
Iberian Acorn-Fed Shoulder	9,00	11,00	19,00
Duck Ham	8,00	10,00	18,00
Goat Salami	5,00	7,00	12,00
Goat Chorizo	5,00	7,00	12,00
Cured Beef Pastrami	8,00	10,00	18.00
Cured Japanese Wagyu Beef	12,00	17,00	29,00

GOAT CHEESES

	Portion 35g	Average 50g	Ration 100g
Payoyo Semi-Cured Cheese ●	6,50	8,50	15,00
Mountain Grey Cheese ●	6,50	8,50	15,00
Cured Pinsapo Grand Reserve	6,00	8,00	14,00
Paprika Goat Cheese ●	6,50	8,50	15,00
Moluengo in Ashes	8,00	10,00	17,00
Cheese Covered in Wheat Braw ●	6,50	8,50	15,00

SHEEP CHEESES

	Portion 35g	Average 50g	Ration 100g
Marantona Viejo	6,00	8,00	14,00
Picantito Añejo	6,00	8,00	14,00
Smoked Idiazabal	6,00	8,00	14,00
Truffle Pecorino ●	9,00	11,00	18,00
Lactose-Free Zamorano ●	6,50	8,50	15,00
		70g	140g
Mini Pascualete Retorta		9,50	16,00

COW CHEESES

	Portion 35g	Average 50g	Ration 100g
Aged Mahón Cheese ●	6,00	8,00	14,00
Bellavitano Tomato and Basil Cheese	6,50	8,50	15,00
XO Gouda Cheese ●	7,00	9,00	16,00
Granja Maravillas Aged Cheese	6,00	8,00	14,00
Savel Blue Cheese	9,00	11,00	18,00

(CHEESES MARKED WITH ● ARE MADE WITH PASTEURIZED MILK)

APPETIZERS

Cantabrian Anchovies DON BOCARTE	3,50
Gilda of white Anchovies in Vinegar	3,00
Homemade Pickled Mussels	2,25
Smoked Sardine with Grilled Lettuce Hearts	6,50
Bread, Olive & Olive oils	2,00 P.P.

STARTERS

Burrata, Pesto, and Tomato Salad	16,00
White Garlic Soup with Grapes and Sardines	7,50
Tuna Belly Carpaccio / Veggie	17,00
Cured Beef Croquettes / Veggie	1UD/3,00
Beef Tataki With Wasabi Ice Cream	18,00
Leeks with Béarnaise Sauce and Truffle	13,00
Iberian Pork Empanada / Veggie	6,50
Shiitake Mushroom and Zucchini Brioche	8,00

SPECIALTIES

Marinated Grilled Seabass with Vegetable	21,00
Codfish With Peas and Green Sauce	24,00
Grilled Octopus whit Carrot Purée and Potatoes	22,00
Grilled Seasonal Vegetables	15,00
Pumpkin Risotto with Green Asparagus	16,00
Malaga Baby Goat with Tabbouleh	25,00
Iberian Pork Cheek with Truffle Sauce	19,00

GRILLED MEATS

Iberian Acorn-fed Pork Shoulder	19,00
Galician Beef Sirloin Steak	45,00
Japanese Wagyu A5	180/Kg
Simmental Beef Ribeye Steak	75/Kg
Ox Ribeye Steak	95/Kg

GARNISH 4,5

- French fries
- Fried sweet potato
- Tabouleh
- Pickleed carrots
- Padrón peppers

SAUCES 2

- Chimichurri
- Barbecue
- Béarnaise
- Caesar
- Mojo Picón

DESSERTS

Chocolate Cake	8,00
Cheesecake	8.00