

## PARA PICAR

Croquetas de jamón ibérico

**10€**

Coca de tomate, hierbas  
y huevas de maruca

**11€**

Selección de quesos artesanos  
andaluces con membrillo

**13€**

Jamón ibérico cortado a mano

**29€**



## CARNE A LA PARRILLA

Magret de pato asado con  
manzanas salteadas y vinagreta  
de Oporto ..... **15€**

Presa ibérica con chimichurri  
y papas arrugás ..... **19€**

Entrecôte de cerdo San Pascual con  
pimientos y chalota asados ..... **21€**

Chuleta de vaca vieja con  
patatas fritas ..... **7€/100grs.**

## ENTRANTES

Ensalada de hojas, tallos  
y hortalizas de nuestras  
huertas

**6€**

Salteado de judías verdes de la  
Vega con tocino ibérico, regaliz  
y raíz de loto

**9€**

Salmorejo con mojama  
y huevas

**10€**

Steak tartar de vaca con encurtidos  
y perfume de manzanilla

**10€**

Huevo frito a baja temperatura  
con pisto y presa ibérica embuchada

**10€**

Salmón marinado con  
aguachile verde y guacamole

**11€**

Nuestro remojón tradicional  
de bacalao y naranja

**14€**

## PESCADO A LA PARRILLA

Bacalao asado con tomatitos  
confitados, crema de patata y  
salicornia del estrecho ..... **17€**

Corvina de Motril con  
berenjena asada y chermoula ..... **19€**

Pescado de la lonja asado con  
aceite de guindilla (mín. 2 pers.) ..... **24€/pers.**



Nuestro pan artesano de harina de trigo eco molturada  
a la piedra, masa madre y cerveza artesana eco ..... **1,5€**

## Postres

Cremoso de chocolate con pan  
y aceite de oliva virgen extra ..... **5€**

Cheese cake de mango y ron  
pálido de Motril ..... **6€**

Melocotón, sopa de zanahoria  
y vainilla con helado de mascarpone ..... **6€**

Gachas, higos y helado de leche  
merengada ..... **6€**

Piononos con helado de canela ..... **7€**