

## CARTA / MENU

"Pa amb tomata" con AOVE y sal <i>Tomato bread with olive virgin oil and salt</i>	3,00€	---
Ensaladilla rusa con mayonesa de wasabi, atún y picos <i>Russian salad with wasabi mayonnaise, thon and "picos"</i>	8,00€	5,00€
Tartar de salmón con mostaza, mango, rabanitos y espuma de encurtidos <i>Salmon tartare with mustard emulsion, mango, radish and pickle mousse</i>	13,50€	---
Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao con tomate y albahaca <i>Courgette cannelloni stuffed with cod brandada with tomato and basil</i>	12,50€	7,00€
Pulpo, puré de patatas de su cocción, berenjena ahumada y pimentón <i>Octopus, potato purée with its juice, smoked aubergine and red pepper</i>	15,00€	8,00€
Salteado de calamar y champiñones, cremoso de calabaza, tinta y aguacate <i>Squid and mushroom sautéed, creamy pumpking, ink and avocado</i>	11,00€	---
Tagliatelle con verduras salteadas, escalopa de foie a la plancha y parmesano <i>Tagliatelle with sautéed vegetables, grilled foie and parmesan</i>	16,00€	---
Arroz meloso con boletus edulis y escalopa de foie a la plancha <i>Creamy rice with mushrooms (boletus edulis) and grilled foie</i>	13,00€	---
Bacalao al horno con "allioli" de dátiles, alubias volcánicas y encurtidos <i>Baked cod fish with date "all i oli", volcanic beans and pickles</i>	16,00€	9,00€
Salmón en papillote con verduras y puré de patatas <i>Salmon en papillote with vegetables and potato purée</i>	14,00€	---
Costilla ibérica con salsa barbacoa y pastel gratinado de patata <i>Pork rib with barbecue sauce and potato gratin</i>	15,00€	---
Chuleta de cerdo ibérico en costra de mostaza y tomillo con patatas y salsa de vino <i>Pork chop in mustard and thyme crust with potatoes and wine sauce</i>	16,00€	---
Rollitos de manitas de cerdo rellenas de morcilla de cebolla con patatas a lo pobre <i>Boneless pig trotters stuffed with onion morcilla and "patatas a lo pobre"</i>	10,00€	6,00€
Taquitos de butifarra, alubias salteadas con chicharrones de panceta ibérica y ajos tiernos <i>"Butifarra", pork sausage and beans sautéed with bacon and garlic shoots</i>	13,00€	8,00€
Paletilla de cordero asada y deshuesada, cremoso de apio nabo, cebolla y pasas al vino Málaga <i>Lamb shoulder (boneless, roasted), creamy celery, onion and raisins in Malaga wine</i>	14,50€	8,00€
Cochinillo hecho a baja temperatura con asadillo de pimientos <i>Suckling pig (roasted) with roasted peppers</i>	17,00€	---
<b>POSTRES / DESSERTS</b>		
Festival de chocolate (Arena, crema, bizcocho y helado de chocolate negro con crema de chocolate blanco y toffee) <i>(Black chocolate in different textures with creamy white chocolate and toffee)</i>	7,00€	---
Tarta casera de galletas con crema de vainilla y de chocolate y helado de caramelo <i>Cookie cake with vanilla and chocolate cream and caramel ice cream</i>	7,00€	---
<b>PINCHOS DULCES / SMALL DESSERTS</b>		
Flan de limón con pasas al ron / Lemon pudding with raisins in rum	2,50€	---
Pastel de zanahoria con frosting de queso / Carrot cake with cheese frosting	2,50€	---
Bizcocho quemadito de ron, almendras saladas y chupito de vino Málaga <i>Rum cake, salted almonds and sweet wine shot</i>	2,50€	---
Arroz con leche y galleta de canela / Rice pudding and cinnamon cookie	2,50€	---