
para picar

to share

- Jamón Ibérico 100% de Bellota**
"Dehesa de los Monteros"
con pan cristal y tomate **36€**
Acorn-fed ham 100% Iberian
"Dehesa de los Monteros"
with cristal bread and tomato
- Gilda de boquerón o anchoa** **5€**
Gilda with anchovy or white anchovy
- Croquetas de carrillera de**
cerdo Ibérico con boletus y trufa **21€**
Iberian pork cheek croquettes
with porcini mushrooms and truffle
- Croquetas de pollo de corral**
y jamón Ibérico **19€**
Free-range chicken
and Iberian ham croquette
- Calamares crujientes a la andaluza**
acompañados de salsa tártara **29€**
Crispy Andalusian-style calamari
with tartare sauce
- Gambas al ajillo** **32€**
Garlic prawns

nuestros antojos

our favourites

Gazpacho de la huerta **16€**
Garden gazpacho

**Carpaccio de picanña de vaca
madurada con boletus
confitados al balsámico añejo,
parmesano y toques de bearnesa** **30€**
*Aged beef picanha carpaccio
with confit porcini mushrooms,
aged balsamic, Parmesan
and béarnaise touches*

**Ceviche de dorada y gamba roja
con leche de tigre y kimchi** **29€**
*Sea bream and red prawn ceviche
with leche de tigre and kimchi*

**Tacos baja style con pescado
fresco del día en tempura,
pico de gallo y mayo chipotle** **29€**
*Baja style tacos with fresh fish
of the day in tempura, pico
de gallo and chipotle mayo*

**Tacos mexicanos de solomillo
de vaca con mozzarella fundida** **32€**
*Mexican-style tacos with beef
tenderloin and melted mozzarella*

de la huerta

from the garden

**Burata, tartar de higos fresco,
tomate, pistacho y menta** **27€**

*Burrata with fresh fig tartare,
tomato, pistachio and mint*

Ensalada César con pollo crujiente

Preparación en mesa

Mínimo dos personas

*** 26€**

Caesar salad with crispy chicken

Prepared at the table

Minimum of two guests

Ensalada de queso de cabra

a la parrilla con manzana

y nueces caramelizadas **26€**

Grilled goat's cheese salad

with apple and caramelised walnuts

Tartar de tomate rosa

de La Isla con aguacate **25€**

Heirloom tomato tartare

from La Isla with avocado

***Precio por persona**

**Price per person*

arroz

rice

Paella de pescado y marisco *38€
Seafood paella

**Paella negra con gambas
y chipirones a la plancha** *38€
*Black rice with prawns
and grilled baby squid*

Paella de bogavante *55€
Lobster paella

Arroz caldoso de carabinero *55€
Brothy rice with carabinero prawns

Mínimo dos personas
***Precio por persona**
Minimum of two guests
***Price per person**

mar & tierra

sea & land

- Linguini con almejas y gambas** **36€**
Linguine with clams and prawns
- Calamar de potera a la plancha con ajito y perejil** **35€**
Line-caught squid, grilled with garlic and parsley
- Rodaballo a la brasa sobre cremoso de puerro y shiitake** **38€**
Grilled turbot with leek and shiitake cream
- Pulpo de Formentera a la parrilla, puré de ceps trufado y espárragos verdes** **36€**
Grilled Formentera octopus with truffled porcini purée and green asparagus
- Lubina a la sal** **80€/Kg**
Mínimo dos personas
Sea bass baked in salt
Minimum of two guests

**Solomillo de vaca a la parrilla
sobre cremoso de patata y azafrán con
nuestra tradicional salsa de pimienta 38€**
*Grilled beef tenderloin with
potato and saffron emulsion and
our traditional pepper sauce*

**Pluma ibérica a la parrilla
con chimichurri casero 36€**
*Grilled Iberian pork pluma
with homemade chimichurri*

Chuletón de vaca rubia gallega 95€/kg
Mínimo dos personas
Galician blonde beef rib steak
Minimum of two guests

Para acompañar · Sides

Ensalada de rúcula y tomate cherry 12€
Rocket and cherry tomato salad

Patatas fritas 12€
French fries

Bastoncitos de boniato 12€
Sweet potato fries

Parrillada de verduras 12€
Grilled vegetables

Pimientos de Padrón 12€
Padrón peppers