



ENTRANTES Y PRIMEROS / FIRST COURSES

CARNES / MEATS

Tabla de Jamón Ibérico y Queso Emborrado de El Bosque con Confitura de Cebolla Caramelizada - 18
Iberian Ham and Local Sheeps' Cheese with Caramelized Onion chutney

Habitas Salteadas con Morcilla, Manzana, Beicon y Hierbabuena - 9
Baby Broad Beans Sautéed with Local Black Pudding, Apple, Bacon and Mint

Panceta Crujiente, Morcilla del Pueblo y Vieira a la Plancha con Puré de Coliflor y Vinagreta - 10
de Manzana y Nueces

Roast Pork Belly, Benaoján Black Pudding and Seared Scallop with Cauliflower Puré and Apple
and Walnut Dressing

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SHELLFISH

Dúo de Croquetas: Chipirón en su Tinta y Calamar con Mahonesa de Tomate Seco - 10
A Duo of Croquettes : Baby Shrimp and Squid with Dried Tomato Mayonnaise

Terrina de Salmón y Trucha Ahumada, Mahonesa de Alcaparras y Aceitunas con Ensaladita - 10
de Hierbas

Salmon and Smoked Trout Terrine, Capers and Olive Mayonnaise and a Herb Salad

Gambones en Tempura con Salsa Romesca y Ensaladita | 4 piezas - 7 | 8 piezas -10
King Prawns in Tempura with Romesca Sauce and Herb Salad | 4 for - 7 | 8 for - 10

Langostinos al Pil Pil - 10
Sizzling Garlic and Chilli Prawns

VERDURAS Y QUESO / VEGETABLES AND CHEESE

Croquetas de Espinacas, Queso Azul y Piñones sobre Crema de Guisantes y Brotes de Ensalada - 10
Spinach, Blue Cheese and Pine Nut Croquettes with Pea Puré and Salad Shoots

Ensalada de Espárragos, Tomate Cherry, Hojas Verdes y Vinagreta de Almendras, Menta y Miel - 9
Green Asparagus with Cherry Tomatoes, Salad Leaves and Almond, Mint and Honey Vinaigrette

CREMAS / SOUPS

Gazpacho Andaluz con Guarnición de Verduritas y Picatostes - 7
Chilled Andalusian Gazpacho with Diced Vegetables and Croutons