



## MENÚ DE MES - 29€

### PRIMEROS / FIRST COURSES

Milhojas de Aguacate, Pulpo y Bacalao Ahumado con Tomate Negro y Vinagreta de Arándanos Secos y Pipas de Calabaza  
Smoked Cod, Avocado and Squid Salad with Black Tomatoes and a Cranberry and Squash Seed Vinagrette

Carpaccio de Solomillo de Ternera Nacional Marinado en Casa con Rúcula y Virutas de Queso de Cabra de la Sierra de Cádiz  
Carpaccio of Spanish Beef Fillet with Rocket Leaves and Locally made Goats' Cheese from Villamartín, Cadiz Province

Ajo Blanco Malagueño con Piñones Caramelizados, Dados de Melocotón, Mini Pensamientos y Aceite de Oliva Extra  
Chilled Almond and Garlic Soup with Caramelised Pinenuts, Diced Peach and Edible Mini-Pansies

### SEGUNDOS / MAIN COURSES

Chipirones a la Plancha con Pisto de Verduras de la Temporada y Gambón Crujiente con Sésamo  
Grilled Baby Squid with Ratatouille of Seasonal Local Vegetables and Deep-Fried King Prawn with Sesame Seeds

Pimiento de Piquillo Relleno de Rabo de Toro con Reducción de Vino Tinto, Espinacas Salteadas y Puré de Patata  
con Aceite de Trufa y Pimentón Ahumado  
Red Piquillo Pepper filled with Braised Bull's Tail in Red Wine, Sauted Spinach and Potato Puré  
with Truffle Oil and Smoked Paprika

Hamburguesa de Champiñones, Espinacas y Garbanzos acompañado de Queso Havarti, Mermelada de Cebolla Roja  
y Patatas Fritas con Mahonesa de Mostaza y Miel  
Mushroom, Spinach and Chickpea Burger served with Havarti Cheese, Red Onion Chutney and Olive Oil Chips  
with Mustard and Honey Mayonnaise

### POSTRES / DESSERTS

Parfait Semi Frío de Frambuesa y Praliné de Almendra con Coulis de Frambuesa y Chupito de "Andresito",  
Uva Moscatel, Almargen, Málaga

Raspberry and Almond Chilled Parfait Slice with Raspberry Coulis served with a Shot of "Andresito",  
a Moscatel Dessert Wine from Almargen, Malaga Province

Crepe con Compota de Manzana y Canela y Helado de Vainilla con Chupito de "Don PX", Uva Pedro Ximénez,  
Montilla-Moriles, Córdoba

Crêpe with Apple and Cinnamon Compote and Vanilla Ice Cream served with a Shot of "Don PX",  
a Pedro Ximenez Dessert Wine from Montilla-Moriles, Cordoba Province

Timbal de Sandía, Melón y Piña con Sorbete de Mango y Chupito de "Bornos Semi Dulce", Uva Sauvignon Blanc,  
Rueda, Valladolid

Watermelon, Melon and Pineapple served with Mango Sorbet and a Shot of "Bornos Semi Dulce",  
a Sauvignon Dessert Wine from Rueda, Valladolid Province

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included