



## ENTRANTES / DISHES TO SHARE

Tabla de Jamón y Queso Payoyo con Confitura de Cebolla Caramelizada - 18  
Iberian Ham and Payoyo Sheeps' Cheese with Caramelised Onion Chutney

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

Croquetas de Camarón y de Calamar - 10  
Baby Shrimp and Squid Croquettes

Langostinos al Pil Pil - 10  
Sizzling Garlic and Chilli Prawns

Trío de Aperitivos - Almendras Fritas, Boquerones en Vinagre y Aceitunas - 6  
A Trio of Andalusian Nibbles - Fried Almonds, Marinaded Whitebait and Local Olives

## CREMAS / SOUPS

Crema de Alubias Blancas, Setas, Romero y Aceite de Trufa - 7  
Cream of Haricot Bean, Oyster Mushroom and Rosemary Soup with Truffle Oil

## PRIMEROS / FIRST COURSES

Ensalada Crujiente de Queso de Cabra sobre Carpaccio de Fresas y Vinagreta de Cilantro - 9  
Crispy Fried Goats' Cheese Salad with Strawberry Carpaccio and Coriander Vinagrette

Salmón Marinado en Cítricos con Patatas Aliñadas a la Mostaza y Miel - 9  
Home Cured Salmon with Potato Salad in a Mustard and Honey Dressing

Panceta Crujiente, Morcilla y Viera Salteada con Puré de Coliflor y Vinagreta de Manzana - 10  
Crisp Pork Belly, Black Pudding and Seared Scallop with Cauliflower Purée and Apple Vinagrette