

Hungry
muchachas

PARA PICAR / SMALL BITES

Jamón del Valle de los Pedroches, pan de cristal y emulsión de tomate <i>Acorn-fed Iberian ham with toast and tomato emulsion</i>	24
Selección de quesos de nuestro afinador <i>Cheese selection from our affineur</i>	17
Antxoas de Santoña, sardinas de Villagarcía, compota de membrillo y piquillos <i>Santoña anchovies, Villagarcía sardines, quince jam & piquillos peppers</i>	18

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Carpaccio de bacalao, gelée de tomate y vieiras a la parrilla <i>Cod Carpaccio, tomato gelée and scallop on the grill</i>	17
Tronco de foie trufado, lascas de idiazábal, mango y jengibre <i>Log of truffled foie gras, flakes of idiazábal cheese with mango and ginger</i>	18
Tataki de salmón salvaje con ajo blanco de mango y uvas <i>Wild salmon tataki with mango, white garlic and grapes</i>	16

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Olivier - Patata dulce, zanahoria, huevo de codorniz, aguacate, melba gaditana y langostinos <i>Olivier Salad - Sweet potato, carrots, quail egg, avocado, melba from Cádiz and prawns</i>	13
Ensalada Thai Style - Pak choi, zanahoria, pepino, lollo rosso, chiles, caviar de lima y vinagreta de cítricos <i>Thai Style Salad - Pak choi, carrot, cucumber, red coral lettuce, chili peppers, lime caviar and citrus vinaigrette</i>	15
La Huerta en el Plato - Mezclum de verdes, raf, zanahoria morada, pepino, rábano y ventresca de atún en escabeche templado <i>The Orchard Salad - Mixture of greens, raf, carrot, cucumber, radish, and tuna belly in pickled marinade</i>	15
Ensalada de Escarola - Metida en una pequeña patata con mollejas de pato y una vinagreta de ajos tiernos y cerezas <i>Endive Salad - Small potato with duck gizzard and a young garlic and cherry vinaigrette</i>	15
Burrata de Apulia, tomate rosa, albahaca y AOVE Oro de Bailén <i>Burrata from Puglia, pink tomato, basil and extra virgin olive oil Oro de Bailén</i>	15

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Pulpo a la brasa con causa limeña, wasabi y espuma de pimentón <i>Grilled octopus with lime, wasabi and paprika foam</i>	18
Croquetas fluidas <i>Fluid croquettes</i>	12
Linguini Aglio con almejas y chiles <i>Garlic linguini with clams and chili peppers</i>	16
Salteado de verduras crujientes y setas de temporada <i>Sautéed crispy vegetables and seasonal mushrooms</i>	14
Langostinos al Pil-Pil con cilantro y leche de coco <i>Pil-Pil Prawns with cilantro and coconut milk</i>	16
Coquinas de la bahía a la Manzanilla de Sanlúcar <i>Coquina clams from the bay with sherry wine from Sanlúcar</i>	20
Pisto Manchego con huevo poche y crujiente de Ibérico <i>Manchego ratatouille with poached egg and crunchy Iberican ham</i>	14



PESCADO / FISH

Bacalao en tempura con ali-oli de ajo negro y chips de patata violeta <i>Cod in tempura with black garlic ali-oli and purple potato chips</i>	20
Corvina salvaje a la parrilla con suquet de carabineros <i>Wild corvina on the grill with a red king prawn stew</i>	21
Ceviche de largo y carabineros <i>White fish ceviche with red king prawns</i>	19
Lubina a la sal (800 g) - 2 personas <i>Sea bass wing salt (800 g) - 2 personas</i>	49
Parrillada de mariscos con mango, papaya y piña - 2 personas <i>Seafood grill with mango, papaya and pineapple - 2 people</i>	56

CARNES / MEAT

1/4 de chivo lechal malagueño asado en horno de leña - 2 personas <i>1/4 of a goat from Malaga roasted in a wood burning oven - 2 people</i>	45
Crujiente de rabo de toro con patatas al tenedor <i>Crispy oxtail with potatoes on fork</i>	19
Tomahawk de vaca <i>Tomahawk beef</i>	10 / 100 gr
Carré de cordero, frutas picantes con cous-cous de quinoa <i>Rack of lamb, spicy fruit with quinoa cous cous</i>	29
Solomillo de cebón, reducción de Oporto y aromas del campo, timbal de patata y trufa <i>Beef tenderloin, porto reduction, field aromas with a potato and truffle timbale</i>	25
Steak tartar aliñado con aires de oriente <i>Asian style steak tartare</i>	20



POSTRES / DESSERTS

- Crème brûlée de café y Amareto 8
Crème brûlée of coffee and amaretto
- Tartare de fresas, infusión de violetas y cremoso de leche de coco 8
Tartare of strawberries with a violet emulsion and coconut milk cream
- Carpaccio de frutas tropicales 8
Carpaccio of tropical fruits
- Souffle de chocolate de Guayaquil con vainilla de Tahití 8
Guayaquil chocolate souffle with Tahitian vanilla
- Sorbete de mandarina de Sicilia al vodka 6
Sicilian Mandarin sorbet made with vodka

