

ENTRANTES

- Jamón Ibérico (80 grs) con sus Tostas - 28,00€
- Tabla de Quesos Doñana - 24,00€
- Tabla de Croquetas Caseras (6 unidades) - 24,00€
- Ensaladilla de Gambas - 14,00€
- Crujiente de Espinacas y Langostinos - 16,00€
- Ensaladilla de Remolacha - 14,00€
- Salmorejo Suave con Dados de Melón - 12,00€
- Tomate Aliñado, Burrata Cremosa y Pesto - 16,00€
- Tartar de Gamba Blanca con Ajoblanco y Uvas - 23,00€
- Vichyssoise de Puerro y Manzana - 12,00 €
- Crema del Día - 12,00 €

PASTAS Y ARROCES

- Pasta Fresca con Gambón, Bisque Ligera y Tomate Seco - 15,00€
- Raviolis de Cola de Toro con Crema de Zanahoria Asada y Tomillo - 21,00€
- Arroz Marinero - 23,00€
- Arroz Seco de Ibéricos - 23,00€
- Arroz Cremoso de Pato - 24,00€
- Arroz Negro - 22,00€
- Fideuá Marinera con Alioli - 22,00€

PESCADOS

- Corvina con Emulsión de Hinojo y Verduras Baby Salteadas - 26,00€
- Rodaballo Confitado en Aceite de Hierbas con Velouté de Hinojo y Cítricos - 35,00€
- Trucha Salvaje con Crema de Almendras y Verduras - 28,00€
- Pulpo a la Brasa con Emulsión de Pimentón y Patata Confitada - 22,00€
- Atún Rojo Sellado con Vinagreta de Cítricos, Puré de Guisante y Tierra de Aceitunas Negras - 30,00€

CARNES

- Presa Ibérica a la Plancha con Puré de Chirivía y Chips Verduras - 27,50€
- Solomillo de Ternera con Cremoso de Patata Trufada y su Jugo Reducido - 28,00€
- Magret de Pato con Reducción de Frutos Rojos y Toque de Cítricos - 28,50€
- Cola de Toro con Patatas Fritas Naturales - 30,00€
- Entrecot de Ternera Ecológica con Patata de Guarnición y Mojo Picón - 37,00€

POSTRES

- Tarta de Limón con Merengue y Crumble de Almendra - 12,00€
- Tarta de Queso Payoyo con Coulis de Frutos Rojos y Gel de Lima - 12,00€
- Huevo Malvasía - 14,00€
- Torrija de Brioche con Crema Ligera de Vainilla y Bola de Helado (opcional) - 16,00€

Precios IVA Incluido
Disponemos de carta de alergenos si se solicita

CARTA DE PRIMAVERA | VERANO

SPRING | SUMMER MENU

STARTERS

- Iberian Ham (80 g) with Toasts - 28,00€
- Doñana Cheese Board - 24,00€
- Homemade Croquettes Platter (6 units) - 24,00€
- Shrimp Potato Salad - 14,00€
- Crispy Spinach and Prawns - 16,00€
- Beetroot Potato Salad - 14,00€
- Smooth Salmorejo with Melon Dice - 12,00€
- Seasoned Tomato, Creamy Burrata and Pesto - 16,00€
- White Prawn Tartare with Ajoblanco and Grapes - 23,00€
- Leek and Apple Vichyssoise - 12,00€
- Soup of the Day - 12,00€

PASTA AND RICES

- Fresh Pasta with Prawns, Light Bisque and Sun-Dried Tomato - 15,00€
- Oxtail Ravioli with Roasted Carrot Cream and Thyme - 21,00€
- Seafood Rice - 23,00€
- Dry Iberian Pork Rice - 23,00€
- Creamy Duck Rice - 24,00€
- Squid Ink Rice - 22,00€
- Seafood Fideuà with Aioli - 22,00€

FISH

- Sea Bass with Fennel Emulsion and Sautéed Baby Vegetables - 26,00€
- Confit Turbot in Herb Oil with Fennel and Citrus Velouté - 35,00€
- Wild Trout with Almond Cream and Vegetables - 28,00€
- Grilled Octopus with Paprika Emulsion and Confit Potato - 22,00€
- Seared Bluefin Tuna with Citrus Vinaigrette, Pea Purée and Black Olive Soil - 30,00€

MEAT

- Grilled Iberian Pork "Presa" with Parsnip Purée and Vegetable Chips - 27,50€
- Beef Tenderloin with Truffled Creamy Mashed Potato and Reduced Jus - 28,00€
- Duck Magret with Red Berry Reduction and a Hint of Citrus - 28,50€
- Oxtail with Hand-Cut Fried Potatoes - 30,00€
- Organic Beef Entrecôte with Side Potatoes and "Mojo Picón" - 37,00€

DESSERTS

- Lemon Tart with Meringue and Almond Crumble - 12,00€
- Payoyo Cheesecake with Red Berry Coulis and Lime Gel - 12,00€
- Malvasía Egg Dessert - 14,00€
- Brioche French Toast with Light Vanilla Cream and Ice Cream Scoop (optional) - 16,00€

Price VAT Included
An Allergen Menu is available upon request.