



ENTRANTES

- Jamón Ibérico con sus Tostas - 28,00€
- Tabla de Quesos Doñana - 24,00€
- Ensaladilla de Gambas al Ajillo - 14,00€
- Ensalada Crujiente de Espinacas y Langostinos - 16,00€
- Ensalada de Rúcula de Temporada con Nueces y Vinagreta de Frutos Secos - 14,00€
- Tabla de Croquetas (Chipirón en su Tinta, Jamón Ibérico, Trufa y Boletus) - 22,00€
- Níscalos a la Plancha con Huevo de Oca - 26,00€
- Alcachofas Confitadas rellena de Jamón Ibérico y Queso de Cabra - 28,00€

SOPAS Y CREMAS

- Crema de Garbanzo con Trufa - 16,00€
- Crema de Calabaza con Jengibre - 18,00€
- Consomé de Verduras con Crujiente de Jamón - 16,00€

PASTAS Y ARROCES

- Risotto de Temporada - 18,00€
- Espaguetis de Tinta con Toque de Mar - 16,00€
- Arroz Marinero (precio por persona) - 25,00€
- Arroz Seco de Ibéricos (precio por persona) - 25,00€
- Arroz Cremoso de Pato (precio por persona) - 25,00€
- Arroz Negro (precio por persona) - 20,00€
- Fideuá Marinera con Alioli (precio por persona) - 20,00€

PESCADOS

- Corvina con Salsa de Castañas y Guarnición de Temporada - 26,00€
- Lubina sobre Rebochón de Judías Verdes y Salteado de Espárragos, Tomate Seco y Aceitunas Negras - 25,00€
- Bacalao sobre Parmentier, Cebolla al Moscatel con Pasas y Chip de Puerros - 26,00€
- Pulpo a la Brasa con Toque de Pimentón y Aceite de Oliva - 28,00€
- Atún Rojo a la Brasa con Parmentier de Wasabi y Perlas de Soja - 28,00€

CARNES

- Presa Ibérica a la Plancha con Parmentier de Chicharrón y Manteca Colorá - 26,00€
- Solomillo de Ternera con Foie y Cremoso de Patata Trufada - 27,00€
- Magret de Pato con Reducción de Otoño - 28,00€
- Cola de Toro con sus Patatas Fritas Naturales - 24,00€
- Lingote de Cochinillo Confitado con Compota de Manzana y Vainilla - 26,00€
- Pato Confitado sobre Boniato Asado - 27,00€
- Entrecot de Ternera con Patata de Guarnición y Mojo Picón - 32,00€

POSTRES

- Crème Brûlée Clásica - 14,00€
- Tarta de Queso con Coulis de Frutos Rojos - 12,00€
- Tarta de Cinco Chocolates - 12,00€
- Huevo La Malvasía - 14,00€
- Coulant de Chocolate con Helado de Stracciatella y Frutos Rojos - 10,00€
- Torrija de Pan Brioche con Crema Lotus y Helado de Turrón - 14,00€

Precios IVA Incluido
Disponemos de carta de alergenoss si se solicita



STARTERS

- Iberian Ham with Toast - 28,00€
- Doñana Cheeseboard - 24,00€
- Garlic Shrimp Cold Spanish Potato Salad - 14,00€
- Crispy Spinach and Prawn Salad - 16,00€
- Seasonal Arugula Salad with Walnuts and Nut Vinaigrette - 14,00€
- Croquette Platter (baby squid in its ink, Iberian ham, truffle, and boletus mushrooms) - 22,00€
- Grilled Milk Cap Mushrooms with Goose Egg - 26,00€
- Confit Artichoke stuffed with Iberian Ham and Goat Cheese - 28,00€

SOUPS AND CREAM SOUPS

- Chickpea and Truffle Soup - 16,00€
- Pumpkin and Ginger Soup - 18,00€
- Vegetable Consommé with Crispy Ham - 16,00€

PASTA AND RICES

- Seasonal Risotto - 18,00€
- Squid Ink Spaghetti with a Touch of the Sea - 16,00€
- Seafood Rice (price per person) - 25,00€
- Iberian Dry Rice (price per person) - 25,00€
- Creamy Duck Rice (price per person) - 25,00€
- Black Rice (price per person) - 20,00€
- Seafood Fideuá with Aioli (price per person) - 20,00€

FISH

- Croaker with Chestnut Sauce and Seasonal Garnish - 26,00€
- Sea Bass on a Bed of Green Beans and Sautéed Asparagus, Sun-Dried Tomatoes, and Black Olives - 25,00€
- Cod on Parmentier, Muscat Onion with Raisins and Leek Chips - 26,00€
- Grilled Octopus with a Touch of Paprika and Olive Oil - 28,00€
- Grilled Bluefin Tuna with Wasabi Parmentier and Soy Pearls - 28,00€

MEAT

- Grilled Iberian Pork with Crispy Pork Rinds and Red Lard - 26,00€
- Beef Tenderloin with Foie Gras and Creamy Truffled Potatoes - 27,00€
- Duck Magret with Autumn Reduction - 28,00€
- Oxtail with Fresh French Fries - 24,00€
- Confit Suckling Pig with Apple and Vanilla Compote - 26,00€
- Confit Duck on Roasted Sweet Potato - 27,00€
- Beef Entrecôte with Potato Garnish and Spicy “Mojo” Sauce - 32,00€

DESSERTS

- Classic Crème Brûlée - 14,00€
- Cheesecake with Red Fruit Coulis - 12,00€
- Five Chocolate Cake - 12,00€
- La Malvasía Egg - 14,00€
- Chocolate Coulant with Stracciatella Ice Cream and Red Berries - 10,00€
- Brioche “Torrija” (Spanish French Toast) with Lotus Cream and Nougat Ice Cream - 14,00€

Price VAT Included
An Allergen Menu is available upon request.