

LOS NARANJOS

ALMA MEDITERRÁNEA

CRUDO Y MARINADO

Tiradito de Iubina	22€
Vegetales encurtidos, leche de tigre de coco y mango de Málaga	
Ensalada de tomates y bacalao	18€
Aceitunas de kalamata	
Ostra al natural	5€/u
Carpaccio de carabinero	36€
Botarga, AOVE, sal, limón y brotes	
Besugo curado	24€
A la sal, con pesto de Albahaca, cherry al fino y AOVE	
Signature trío	25€
Ostra al natural, buñuelo crujiente de caviar y mini brioche de bogavante en tempura	

Selección de embutidos y quesos ibéricos	22€
Dados de atún rojo	18€
Tartar de pepino y chilli	
Steak tartar de solomillo de retinto	27€
Trufa y patatas crujientes	
Lobster roll	22€
Alioli de hierbabuena, aguacate de Málaga y huevo de codorniz	
Lomo de atún	30€
Encurtido mediterráneo con aliño cítrico de yakiniku y ponzu	

HUERTA CON SABOR

Carpaccio de calabaza asada	14€
Nueces de macadamia tostadas, queso ricotta, granadas y vinagreta de hierbas aromáticas	
Burrata cremosa	24€
Tomates confitados y albahaca	
Alcachofas a la brasa	18€
Con salsa romesco y vinagreta de avellanas	
Labneh con baba ganoush	16€
Pan libanés y couscous	

Lechuga viva	19€
Aguacate de Málaga, langostinos, piña y salsa rosa picantona	
Risotto de cebada	24€
Boletus y espárragos	
Mezze de la huerta	21€
Hummus de calabaza, hummus de berenjena con mini vegetales	

TRIGO & ARROCES

Arroz seco de presa ibérica	34€
Foie y alcachofas confitadas	
Risotto con carpaccio de gamba roja	32€
Mariscos y sepia	
Rigatoni carbonara	22€
Chorizo ibérico y queso Payoyo	
Pinsa de jamón ibérico	26€
Tomate, fior di latte y tomates cherry confitados	

Pinsa de burrata y mortadela	28€
Fior di latte, pesto y pistachos	
Raviolis de rabo de toro	26€ XL 45€
Glaseado en su propio jugo y crema de queso curado	
Lasaña con ragú a la boloñesa	21€ XL 36€
Bechamel de leche de oveja y gratinado con queso parmesano	

BRASAS & CRUJIENTES

Lomo bajo de ternera Retinta 34€
Con salsa a la pimienta verde

Lomos de rodaballo 38€
A la brasa con salsa bearnesa

Bogavante a la brasa 58€
Con crema de apionabo y refrito mediterráneo

Pollo campero al Jospier 26€
Curry thai y ensalada de mango

Carré de cordero 36€
Costra de pistachos y su jugo con albaricoques y Ras el Hanout

Secreto de atún a la brasa 32€
Puré templado de berenjenas ahumadas y gremolata de aceitunas

Milanesa crujiente XL 44€
de ternera XL
Huevo poché y vinagreta de limón con hierbas aromáticas

Tagliata de lomo alto 28€ | XL 48€
al estilo mediterráneo
Vinagreta de hierbas aromáticas y frutos secos

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas y tubérculos fritos 6€

Patatas y tubérculos asados 6€

Espárragos con alioli de almendra 8€

Crudités con mahonesa de tahín al limón 6€

Salsa cremosa de pimentón y mostaza 4€

Mahonesa picante 4€

POSTRES

Torrija tres leches 11€
Merengue y sorbete de frutos rojos

Cheesecake 12€
De limón y cardamomo

Cannolo 9€
Pistacho y chocolate blanco

Sablé de cacao 10€
Gianduja y texturas de chocolate

Tatín de manzana 10€
Hojaldre y helado de canela

Flan 9€
Queso Payoyo y chantilly de romero

Pastela 15€
Crema pastelera y canela

Notas al cliente:

* Tenemos a su disposición la relación de alérgenos de los platos de esta carta.

* Todos los precios son con el IVA incluido.

