

SOMBRA

APERITIVOS

Gilda de aceituna gordal y piparra con boquerón y anchoa	6	Aceitunas malagueñas aliñadas, pan de masa madre y AOVE	7
Langostinos al vapor con salsa rosa	12	Anchoa en pan brioche con mantequilla	7

ESTILO NIKKEI

Chicharrón de calamar con condimentos japoneses	15	Mini tacos de carnitas, orégano y menta	15
Tiradito de vieira y lubina con pepino, eneldo y leche de tigre	26	Sakura Maru de pescado blanco	24
Mini tacos de pescado con mahonesa de cilantro	16		

PISQUISLABIS

Ensaladilla, gamba blanca y mahonesa de marisco	19	Tortilla de patatas melosa, jamón ibérico y queso Payoyo	16
Fritura malagueña de chipirones, boquerón y rodaballo con alioli e hierbabuena	23	Carpaccio de atún con ponzu y mahonesa de cítricos	26
Mollete crujiente de pringá, queso Pinsapo, piparras y alioli de pimentón	15	Croquetas melosas de cecina	4/ud

MARISCOS Y ARROCES

Atún con tomate y cebolla	21	Arroz meloso de solomillo al romero	34
Pulpo a la brasa con parmentier de patata, pimientos y vinagreta de avellanas	28	Arroz a banda con gambas	32

XL

Huevo frito con puntilla, tartar de atún rojo, foie y patatas paja	38	Huevos fritos con puntilla, sofrito meloso de bogavante y patatas chip	43
--	----	--	----

FRESCO Y LIGERO

Porra antequerana con coca de vegetales aliñados, queso Payoyo y AOVE	14	Dados de remolacha asada, stracciatella, yema de huevo, vinagreta de miel y mostaza	19
Gazpacho verde, jalapeños y palmito asado con aceite de cilantro	9	Remojón andaluz de bacalao con naranja, huevo duro, cebolla y aceituna negra	18
Lechuga trocadero, aderezo César, pollo crujiente, queso parmesano y regañás	21		

ATÚN

Tuna Sashimi toast, uva roja, aguacate, cremoso de wasabi al limón en tortilla crujiente	17	Tataki de atún, chutney de curry-mango y mahonesa de ají amarillo	28
Flor de Sashimi de atún rojo, pomada de trufa y salsa de miso con vino	26	Tartar de atún, dressing al fino, yema madurada y tostas	29

CLÁSICOS

Club Sandwich de pollo frito crujiente, mahonesa trufada, queso tierno y bacon crujiente	21	Don Carlos Patty melt burger de vaca rubia gallega madurada, queso Torta del casar, mahonesa trufada y demi glace de ternera	25
Pappardelle con ragú de ternera retinta a la boloñesa	23	Smash Burger clásica de ternera en potato roll, bacon crujiente y cheddar madurado	21
Bocadillo de calamares, mollete de guiso de calamar, alioli de hierbabuena y calamar crujiente	23		

XL

Fusili al pesto verde, stracciatella de búfala y tomates cherry confitados	21 / 34	Tagliata al estilo mediterráneo vinagreta de hierbas aromáticas y frutos secos	28 / 48
--	---------	--	---------

ACOMPANAMIENTOS

Patatas y tubérculos fritos	6	Salsa cremosa de pimentón y mostaza	4
Patatas y tubérculos asados	6		
Espárragos con alioli de almendra	8	Mahonesa picante	4
Crudités con mahonesa de tahín al limón	6		

POSTRES

Helados 125ml (chocolate, pistacho, vainilla o fresa)	8	Chocolate, aceite y sal	9
Helados 500ml (chocolate, pistacho, fresa, limón o menta)	14	Piña flambeada al coñac con crema inglesa de coco	11
Bandeja de frutas exóticas con jalea cítrica de hierbabuena y yuzu	14		

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