SOL & SOMBRA
Sabor del Sur

Nuestros panes llegan desde la panadería del pueblo de Algatocín (Ronda), elaborados de manera tradicional en horno de leña, con harinas locales y largas fermentaciones que respetan los tiempos del buen hacer.

Los huevos camperos de Cobardes y Gallinas, procedentes de una crianza cuidada con lino y pimentón, aportan carácter y profundidad a nuestras recetas.

El pescado, de origen sostenible, completa una propuesta que rinde homenaje al producto, al territorio y al respeto por cada ingrediente.

ENTRANTES

Anchoa del Cantábrico (ud) 7

Gilda de aceituna gordal, piparra, atún rojo 6

Gazpacho andaluz, picadillo, helado de queso de cabra de Málaga 14

Jamón de Bellota 100% de Extremadura100gr, selección Paula Rubio 38

★ Tartar de atún de almadraba, tomate de la abuela, huevo frito 31

Langostino al Pil Pil 25

Fritura de calamares 26

Fritura malagueña 28

Croqueta de cecina (4 ud) 14

ENSALADAS

Burrata, tomate “huevo de toro”, pesto de piñones y rúcula, trufa negra 28

Remolacha asada, stracciatella, yema de huevo, vinagreta de miel y mostaza 21

Aguacate de Málaga a la parrilla, tomate del terreno, vinagreta de frutos secos 25

★ Ensalada César Clásica, lechuga romana, pollo a la plancha, Parmesano, croutons, salsa César tradicional 24

Ensaladilla rusa, gamba blanca, mahonesa casera, piparras y aceituna gordal 22

PESCADOS Y CARNES

(servidos con verduras salteadas y patatas rustidas)

★ Pulpo a la brasa, aceite de oliva arbequina 40

Lomo de lubina salvaje, velouté de hinojo, tomate confitado 38

Sobrecostillar de Wagyu a la parrilla, escalivada a la brasa 48

PESCADOS DEL DÍA SEGÚN MERCADO

Tipos de cocción: A la sal, a la espalda, fritura malagueña, a la roteña

Salsas: Just de viande, holandesa, pimienta verde, chimichurri 5

Guarniciones: Patatas fritas, puré de patatas con trufa, ensalada de rúcula con tomate y parmesano, vegetales de la huerta, arroz salteado con semillas 8

DE LA HUERTA

Mini verduras de cercanía a la brasa, emulsión de hierbas, jugo vegetal reducido 24

Calabaza asada a la brasa, crema de anacardo tostado, vinagreta de cítricos y chía 23

ARROCES A LA LLAUNA

(precio por persona)

Arroz de pescado y marisco 34
Arroz de presa ibérica y alcachofas 32
Arroz negro con txipirón nacional 34
Arroz de la huerta* 30

SÁNDWICHES

★ Club Sandwich tradicional, pollo de corral, bacón crujiente, lechuga, tomate Rosa, mayonesa 32

★ Hamburguesa de wagyu Don Carlos, Cheddar madurado, pepinillo, cebolla caramelizada, mayonesa de PX 33

Hamburguesa vegana, seta portobello, espinaca baby, tomate seco, queso vegano de anacardo 30

POSTRES

Bandeja de frutas exóticas, jalea cítrica, sorbete de limón al tomillo 14

Helados de la Nonna 6

Chocolate, aceite y sal, hojaldre invertido 12

Piña flambeada al Cognac, crema inglesa de coco 12

Precios en EUROS, IVA inc.
Pan y aceite de oliva, EUR 4

Todos los productos que se sirven crudos o poco cocinados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente para garantizar su seguridad alimentaria (Real Decreto 1021/2022)

★ Platos estrella (nuestra recomendación) Platos veganos


Pescado
Gluten
Lactosa
Huevo
Sulfitos
Sésamo
Moluscos
Mostaza
Soja
Frutos secos
Apio
Crustáceos