

SOL & SOMBRA

Sabor del Sur

Nuestros panes llegan desde la panadería del pueblo de Algotocín (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 Extremadura 100gr, selección Paula Rubio 38

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

Langostino al Pil Pil 🍷 25

Tortilla de patatas melosa 🍷 18

Salpicón de gamba blanca, pulpo y carabinero, gazpacho verde 🍷🍷🍷 35

Salmón, crema de maíz y leche de tigre, cebolla encurtida, cilantro 🐟🍷 27

Tartar de vaca vieja gallega, mostaza antigua, chalota, yema curada, brioche 🍷🍷 32

Fritura de calamares 🍷🍷🍷 26

Fritura malagueña 🍷🍷🍷🍷 28

Croqueta de cecina (4 ud) 🍷🍷🍷 14

ENSALADAS

🍷 Tomate andaluz, puerro asado, ajo blanco de almendra, aceite verde 🍷🍷 21

Ensalada de bogavante nacional, pipirrana ecológica, vinagreta de Jerez 🍷 43

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

Remolacha asada, straciatella, 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

Tataki de vaca madurada dry age estilo japonés, mostaza artesana 42

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

- 🌿 Berenjena asiática a la brasa, tahina cítrica, ricota vegana de anacardo 22
- 🌿 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 de wagyu, brioche de patata, foie, trufa, chalota 35

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 4

Chocolate, aceite y sal, hojaldre invertido 12

Piña flambeada al Cognac, crema inglesa de coco 12

Naranja, almendra, vino de Málaga 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)

