

B A H I A

ENTRANTES / STARTERS

Terrina de Foie Gras con chutney de mango, pistacho y hojas crujientes	18,5
<i>Foie gras terrine with mango chutney, pistachio and crispy leaves</i>	
Ensalada de endivias y salmón ahumado con queso Payoyo, nueces pecanas y vinagreta de mostaza	16,5
<i>Endive and smoked salmon salad served with Payoyo cheese, pecan nuts and mustard vinaigrette</i>	
Ensalada de berenjena Thai asada con tomatitos semisecos, ricotta y vinagreta de miso y miel	16
<i>Roasted Thai eggplant salad with semi-dried tomatoes, ricotta and miso and honey vinaigrette</i>	
Tiradito de salmón noruego marinado con toques cítrico con manzana verde y mango	18
<i>Norwegian salmon tiradito marinated with citrus touches with green apple and mango</i>	
Tartar de atún Rojo con aguacate de Málaga, papaya verde y vinagreta de ponzu	20
<i>Red tuna tartar with Malaga avocado, green papaya and ponzu vinaigrette</i>	
Texturas de alcachofa con jamón ibérico y carpaccio de portobello	18
<i>Artichoke textures with Iberian ham and Portobello carpaccio</i>	
Huevo de campo a baja temperatura con Ratatouille Mediterraneo	16
<i>Low-temperature free-range egg with Mediterranean Ratatouille</i>	
Risotto de langostinos, verduras de temporada anisadas	16
<i>Shrimp risotto seasonal aniseed vegetables</i>	
Gnocchis con salsa de pimentón de la vera, espinacas frescas y queso de cabra	15
<i>Gnocchi with paprika sauce from La Vera, fresh spinach and goat cheese</i>	
Pappardelle con salsa caruso, alcachofas confitadas y virutas de jamón ibérico	17
<i>Pappardelle with caruso sauce, candied artichokes and Iberian ham shavings</i>	

PRINCIPALES / MAIN

Lomo de bacalao confitado con piquillos caramelizados y pil pil de miel y miso	26
<i>Confit cod loin with caramelised piquillo peppers and honey and miso pil pil</i>	
Merluza de anzuelo en salsa verde con almejas	25
<i>Line-caught hake in green sauce with clams</i>	
Lubina a la plancha con salsifis asados, duxelle de champiñones y jugo de sus espinas	24
<i>Grilled sea bass with roasted salsify, mushroom duxelle and bone juice</i>	
Pulpo asado con patatas al pimentón y mojo verde	27
<i>Grilled octopus with paprika potatoes and green mojo sauce</i>	
Roulada de muslo de pollo de corral con ajetes tiernos, salsa romesco y picada de frutos secos	22
<i>Free-range chicken thigh roulade with young garlic sprouts, romesco sauce and minced nuts</i>	
Cochinillo confitado a baja temperatura con zanahoria baby, mango y su jugo	29
<i>Suckling pig confit at low temperature with baby carrot, mango and its juice</i>	
Solomillo de vaca a la parrilla con escalopa de foie asada, chalotas confitadas y salsa perigord	33
<i>Grilled beef tenderloin with roasted escalope of foie, confit shallots and Périgord sauce</i>	
Carré de cordero con puré de berenjena asada, trompetas de la muerte salteadas y avellanas	28
<i>Rack of lamb with roasted aubergine purée, sautéed black chanterelle and hazelnuts</i>	

PAN / BREAD

Selección de panes	3,5
<i>Assortment of bread</i>	

POSTRES / DESSERTS

Canutillo de queso idiazabal con salsa de membrillo	9
<i>Idiazabal cheese cylinders with quince sauce</i>	
Nougat grand glace con salsa de chocolate al amaretto	9
<i>Nougat grand glace with amaretto chocolate sauce</i>	
Tatin de manzana con crema inglesa	8
<i>Apple tatin with English cream</i>	
Mousse de chocolate con esponja de cacao	9
<i>Chocolate mousse with cocoa sponge</i>	
Milhojas de crema de vainilla y fresas	9
<i>Strudel with vanilla cream and strawberries</i>	
Tarta del día	8
<i>Cake of the day</i>	

CERVEZAS / BEER



San Miguel Barril	Caña 4,5 / Pinta	8
Coronita		6
Heineken		6
San Miguel		5
San Miguel O,O (alcohol-free)		5
San Miguel Radler		5
Mahou Sin gluten (gluten-free)		5

VERMUTS / VERMOUTH

Yzaguirre blanco / Yzaguirre rojo	7
Campari	7
Aperol Spritz	12
Ricard	7
Red-wine spritzer	7
Wine Spritzer	7

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

D.O. Cava:

Gran Codorniu Gran Plus ultra Pinot Noir	 7,5 /  36
Codorniu · Pinot Noir	
Juvé & Camps Reserva de la Familia	43
Juvé & Camps · Xarel·lo, Macabeo, Parellada	

A.O.C. Champagne:

Ayala Brut Majeur	72
Ayala · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Moët Chandon Cuvée Brut Impérial	85
Moët Chandon · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Moët Chandon Rosé Impérial	120
Moët Chandon · Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	

Delamotte brut 375ml.	 13 /  39
-----------------------	---

D.O. Argentina:

Chandon Garden Spritz	45
Chandon Mendoza · Chardonnay, Pinot Noir, Semillon	

VINOS BLANCOS / WHITE WINE

D.O. Rías Baixas:

Pazo de San Mauro	38
Pazo de San Mauro · Albariño	

Paco&Lola	 6 /  29
Bodega Paco&Lola · Albariño	

D.O. Rueda:

Marqués de Riscal Blanco	 6,5 /  33
Herederos del Marqués de Riscal · Sauvignon Blanc	

Verdeo	 6 /  28
Torres · Verdejo	

El perro verde	 6 /  29
Uvas felices · Verdeo	

D.O. Sierras de Málaga:

Botani	35
Jorge Ordoñez & Co. · Muscatel	

I.G.P. Vino de la tierra de Cádiz

Entrechuelos blanco	 6 /  25
Miguel Domecq · Chardonnay	


D.O. Somontano:

Enate Chardonnay 234	 6 /  28
Enate · Chardonnay	

A.O.C. Chablis:

Chablis	55
Domaine Chanson · Chardonnay	

D.O.C. Orvieto Classico:

Orivetto	 6 /  28
Bigi · Malvasía Bianca, Trebbiano, Verdello	

D.O. Extremadura

Habla de ti	 6 /  28
Bodega Habla Sauvignon blanc	

VINOS ROSADOS / ROSÉ WHINE

D.O. Cataluña:

De Casta Rosado	27
Torres · Garnacha, Cariñena	

D.O. IGP Pays d' Oc:

Gris blanc	 6 /  29
Gérard Bertrand · Garnacha gris	

D.O. Somontano:

Enate Rose	28
Enate · Cabernet Sauvignon	

D.O. Navarra:

Las Fincas	28
Chivite · Garnacha	

VINOS TINTOS / RED WINE

D.O. Penedès:

Mas la Plana	92
Torres · Cabernet Sauvignon	

D.O. Ribera del Duero:

Hacienda Monasterio Reserva	72
Hacienda Monasterio · Tempranillo, Cabernet Sauvignon	

PSI 2018	49
Dominio de Pingus · Tinto fino, Garnacha	

Pago de los Capellanes Crianza	45
Pago de los Capellanes · Tempranillo	

Emilio Moro Crianza	40
Emilio Moro · Tinto fino	

Flor de Pingus 2018	145
Dominio de Pingus · Tinto fino	

D.O. Priorat:

Finca Dofí 2018	98
Álvaro Palacios · Garnacha, Samsó, Garnacha blanca, Macabeo	

D.O. Bierzo:

Villa de Corullón 2018	62
Descendientes de J. Palacios · Mencía, Jerez, Valenciana	

D.O.Ca. Rioja:

Viñas de Gain	42
Artadi · Tempranillo	

Marqués de Riscal Reserva	40
Herederos del Marqués de Riscal · Tempranillo, Mazuelo, Graciano	

Muga Crianza	22 (375ml) · 35
Muga · Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	

Marques de Vargas Reserva	48
Marques de Vargas · Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuelo	

Martínez Lacuesta Crianza 2010	 6 /  28
Martínez Lacuesta · Tempranillo, Graciano, Mazuelo	

Contino	46
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha tinta	

D.O. Sierras de Málaga:

Chinchilla Seis + Seis	32
Bodega Doña Felisa · Tempranillo Syrah	

Pago El Espino Crianza	45
Cortijo Los Aguilares · Petit verdot, Tempranillo, Merlot	

D.O. Somontano:

Enate	 6 /  28
Enate · Cabernet Sauvignon, Merlot	

V.T. Castilla y León:

Abadía Retuerta Selección Especial	45
Abadía Retuerta · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	

D.O.C.G. Chianti Classico:

Chianti Classico	 6 /  30
Piccini · Sangiovese, Merlot	

A.O.C. Saint-Émilion - Francia:

Château Rocheyron	160
Château Rocheyron · Cabernet Franc, Merlot	

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.
If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

