

COPA IBÉRICA JOSELITO 14,00€ (40GR) / 18,00€ (60GR) / 24,00€ (100GR). Joselito Iberian pork coppa.	
SALCHICHÓN 100% BELLOTA ARTURO SÁNCHEZ 9,00€ (40GR) / 10,00€ (60GR) / 18,00€ (100GR). Arturo Sanchez 100% acorn-fed Iberian pork sausages (salami-type).	
CECINA ANGUS 11,00€(40GR) / 14,00€ (60GR) / 22,00€ (100GR). Angus Cecina (air-dried beef).	
JAMONJOSELITOG GRAN RESERVA 32,00€ (80GR). Iberian cured-ham.	32,00€
TABLA DE QUESOS Camembert debúfala, Quesos y Besos Hueso de Aceituna, Massimo del Rey Silo, Payoyo, Queso azul Savel Cheese plate. Buffala Camembert, Goat Cheese “Quesos y besos”, coated with olive-pit ash, Cow Cheese “Massimo del Rey Silo”, Sheep and Goat Cheese Payoyo, Savel Blue Cow Cheese.	24,00€
DEGUSTACIÓN DE AHUMADOS Salmón ahumado, bacalao ahumado, palometa ahumada y pan de algas. Smoked Selection Tasting: salmon, cod, pomfret and seaweed bread.	28,00€
BOQUERÓN Gordo de la bahía, en vinagre. *(Producto tratado frente anisakis mantenido en congelación a -20°C). Fat bay anchovy marinated in vinegar. *(Product treated against anisakis, kept frozen at -20°C).	16,00€
BOQUERONES Fritos, en aliño de limón. Fried anchovies in lemon dressing.	14,00€
COLIFLOR TOSTADA Frita en troncos, mango, tomate, pepino, cilantro, vinagreta de limón. Cauliflower ceviche: fried cauliflower, diced mango, tomato, cucumber, cilantro and lemon vinaigrette.	16,00€
LECHUGA OREJA DE BURRO Aliño de ajo frito infusionado en Picual. Lettuce with a fried-garlic dressing infused in Picual olive oil.	9,00 €
LA DE TOMATE Cherry kumato, alcaparrones y chalotas. Tomato salad, cherry kumato, capers and shallots.	11,00€
PIMIENTOS HEMBRA Caramelizados en lumbre, alcaparrones, ajo encurtido y lomitos de caballa. Fire-caramelized sweet peppers with capers, pickeld garlic, and mackerel loins.	16,00€
ATÚN ROJO En laminas, huevo con puntilla y ajito frito. Sliced bluefin tuna with a crispy-edged fried egg and fried garlic.	28,00€
GAMBAS BLANCAS De Málaga, al pil pil, ajo tostado y toque de guindilla. Málaga withe prawns in pil-pil sauce, with toasted garlic and a touch of chili.	18,00€
LENGUADO En salsa verde, avellanas doradas en brasa. Sole in green sauce, with fire-roasted hazelnuts.	32,00€
PATA DE PULPO 12 horas de cocción a baja temperatura, terminada en brasa, cous-cous en su tinta, contraste de alioli cítrico. Octopus tentacle, slow-cooked for 12 hours at low temperature and finished over embers, served with its-ink couscous and a contras of citrus aioli.	28,00€
600GR LOMO DE VACA A LA PIEDRA Madurada en seco durante 35 días, acompañada de patatas fritas clásicas y ensalada verde. 600gr stone-grilled beef sirloin, dry-aged for 20 days, served with classic French fries and a green salad.	52,00€
250GR SOLOMILLO DE TERNERA Reducción de salsa española, panal de miel, verduritas de temporada. 250gr veal tenderloin, spanish sauce reduction, a hint of honeycombn sweetness, and seasonal vegetables.	43,00€

SNACKS

ALITAS DE POLLO Deshuesadasy glaseadas. Glazed boneless chicken wings.	14,00€
GOLDEN FRIED CHICKEN Marinadoen selección deespecies, rebozado y frito. Golden fried chicken, marinated in a blend of spices, breaded and deep-fried.	16,00€
CROQUE MONSIEUR Dequeso emmental y lacón, gratinado en bechamel ligera. Croque monsieur ham & cheese, with Emmental cheese, cured pork shoulder, gratinated with a ligh bechamel.	12,50€
REBEL ROLL Depollodesmigado, hummus, burrata, pepino y limón. Rebel chicken roll with shredded chicken, hummus, burrata, cucumber and lemon.	12,50€
SMASH EGG & BISTEC Deternera, pimientoitaliano, huevos de codorniz. Smash egg & beef steak sandwich, with Italian green pepper and delicate quail eggs.	23,00€
ROLL DE PULLED PORK Aliñado en sujugo,piñaconfitada, lechuga iceberg. Pulled pork roll, seasoned in its own juices, with candied pineapple and iceberg lettuce.	15,00€
BURGUER DE VACA Cremaagria, mermelada de arándanos, nueces tostadas. Cow burger with sour cream, blueberry jam and toasted walnuts.	17,00€
BURGER DE POLLO CRUJIENTE Salsa JackDaniels,cebolla caramelizada, queso emmental. Crispy chicken burger with jack Daniel´s sauce, caramelized onion and Emmental cheese.	16,00€
CLASSIC FRIES	7,00€

PIZZAS

MARGARITA Mozzarellay tomate. Tomato sauce and mozzarella cheese.	18,00€
DIABOLA Mozzarella,tomate y salami picante. Mozarella, tomato and spicy salami.	21,00€
ROMANA Mozarella, tomate y jamon york. Mozarella, tomato and cooked ham.	21,00€
CUATRO QUESOS Selecciónde 4variedades de quesos. Four-cheese pizza.	21,00€
VEGETAL Friarielli, mozzarella, tomate, calabacín y berenjenas. Friarielli, mozzarella, tomato, zucchini and aubergine.	21,00€
NAPOLI Tomate, mozarrella, anchoas, aceitunas negras y alcaparras. Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, black olives and capers.	21,00€
BARBACOA Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y salsa barbacoa. Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, onion and barbecue sauce.	21,00€
CABRALINO Quesodecabra, jamón cocido, pesto y rúcula. Goat cheese, cooked ham, pesto and rocket leaves.	21,00€
CARIHUELA Salami picante, bacon, queso azul, tomate y mozzarella. Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, bacon and blue cheese.	21,00€
SANDWICH Jamón cocido, burrata, rúcula, tomate y pesto. Tomato sauce, burrata cheese, cooked ham, rocket leaves and pesto.	21,00€
TARTUFATA Crema deboletus, mozzarella y burrata. Porcini mushrooms cream, mozzarella and burrata.	28,00€

PIZZA DULCE DE NUTELLA Y PLÁTANO Nutella and Banana Pizza.	14,00€
HELADO DE TURRÓN Bañadito en crocantigarrapiñada, al estilo D. Miguel. Nougat ice cream dipped in caramelized almond crocanti, Don Miguel's style.	11,00€
TARTA DE QUESO CREMOSA Creamy baked cheesecake.	11,00€
MANGO, TAJÍN Y CHAMOY Fresh mango with Tajín and Chamoy.	11,00€
COULANT DE CHOCOLATE, HELADO DE MAÍZ FRITO Chocolate coulant with fried corn ice cream.	9,50€
PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE Pancakes with Dulce de Leche.	16,00€
CUAJADA DE LECHE DE OVEJA CON PANAL DE MIEL Sheep's milk curd with honeycomb.	6,50€
HELADOS SANDRO & DESSI 120GR De pistacho,decaramelo salado, devirutas de chocolate, o mango. Ice cream portions 120gr, flavor to choose from; pistachio, salted caramel, chocolate or mango.	6,50€

Servicio de pan y AOVE Picual Esmeralda Verde 3,00€ / Bread and AOVE service 3,00€

Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos.

In accordance with the provisions of REGULATION (EU) N1169/2011 on food information provided to the consumer, we inform our customers that this establishment has available for consultation the information on the presence of allergens in our dishes.

Con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario, ponemos a disposición de nuestros clientes envases para llevar aquellos alimentos no consumidos que deseen conservar. Solo deben solicitarlo a nuestro equipo.

With the aim of reducing food waste, we offer our customers containers to take away any uneaten food they wish to preserve. Simply ask our team for them.

PRECIOS CAMAS BALINESAS

CAMA BALINESA	50,00€
BALINESS BED	50,00€
CAMA BALINESA + BOTELLA DE CAVA (PERELADA BRUT)	75,00€
BALINESS BED + BOTTLE OF CAVA (PERELADA BRUT)	75,00€
CAMA BALINESA + BOTELLA DE CHAMPÁN (MUMM CORDON ROUGE)	95,00€
BALINESS BED + BOTTLE OF CHAMPAGNE (MUMM CORDON ROUGE)	95,00€
CAMA BALINESA + BOTELLA DE CHAMPÁN (RUINART BLANC DE BLANCS)	150,00€
BALINESS BED + BOTTLE OF CHAMPAGNE (RUINART BLANC DE BLANCS)	150,00€