

SOPAS Y CREMAS · SOUPS & CREAMS

**(V) Crema de Calabaza, Pesto de Pipas
y Salvia, Aceite de Naranja**

Cream of Pumpkin Soup with Nut & Sage Pesto, Orange Oil

6,50€

(V) Crema de Patatas, Puerros y Pera al Azafrán

Cream of Potato & Leek with Pear-Saffron

6,50€

ENTRADAS · STARTERS

**Carpaccio de Ternera con Tomate Seco, Rúcula,
Parmesano y Helado de Queso**

*Beef Carpaccio with Dried Tomato, Rocket,
Parmesan and Cheese Ice-Cream*

11,50€

Salmón Marinado, Coulis de Mango, Aguacate

Marinated Salmon, Mango Coulis, Avocado

10,50€

Creps rellenos de Queso Mascarpone y Langostinos

Filled Creps with King Prawns & Mascarpone

9,80€

Huevo 75° con Espárragos y Jamón Crujiente

Egg 75° with Asparagus, Crispy Spanish Ham

9,80€

**Foie de Pato, Manzana Caramelizada y
Coulis de Frutos Rojos**

Duck Foie Parfait, Caramelised Apple and Red Fruit Coulis

11,50€

**(V) Brassicas Salteadas (Brócoli y Bimi) con
Crema de Berenjena y Tahini**

Sauteed Brassicas (Broccoli) with Aubergine & Tahini Cream

8,50€

**Pulpo a la Brasa, Patata Machada,
Pimentón y Almendras**

Grilled Octopus Potato Mash, Spicy Paprika & Almonds

11,50€

ARROZ · RICE

**(V) Risotto con Pesto de Calabacín,
Tomate Seco y Gorgonzola**

*Zucchini-Dried Tomato Pesto Risotto
with Gorgonzola Cheese*

12,90€

PASTAS Y VERDURAS · PASTA & VEGS

**Ravioli hechos en casa rellenos de Queso con
Salteado de Espárragos y Jamón Ahumado**

*Homemade Ravioli filled with Cheese
with Sauteed Asparagus & Smoked Ham*

12,90€

**Ravioli hechos en casa rellenos de Bacalao
con Salsa de Espinacas, Piñones y Pasas**

*Homemade Ravioli filled with Cod
with Spinach-Pine Kernel-Raisin Sauce*

12,90€

**Gnocchetti “Mar y Montaña”
con Salsa de Tomate Cherry**

Gnocchetti with Prawn & Cep with Cherry Tomato Sauce

12,90€

Tagliolini con Salchichón de Málaga y Boletus Eduli

Tagliolini with Malaga Salami & Ceps

12,90€

(V) Orecchiette con Pesto Casero

Orecchiette with Homemade Pesto

12,90€

**(V) Salteado de Tofu y Espinacas
con Puré de Cebolla Roja**

Sauteed Tofu & Spinach with Red Onion Marmalade

11,90€

**(V) Chuleta de Apionabo a la Parrilla
con Salsa Café de París Veg y Verdura**

*Grilled Celeriac Chop with
Vegetarian Café de Paris Sauce & Veggies*

12,50€

PESCADOS · FISH

Lomos de Róbalo con Salsa Verde Especiada de Cilantro y Jengibre

*Grilled Sea Bass Supremes with Coriander-Ginger Green
Sauce Citrus Scented Couscous with Raisins*

14,50€

Curry de Pescado y Marisco al Estilo de Goa con Piña y Arroz Jazmín

Goan Fish Curry with Pineapple with steamed rice

13,50€

Lomos de Dorada al Horno con Costra de Pan Verde y Espinacas Esparragadas

*Grilled Gilt-Head Bream Fillets with Green Bread Crust and
Sauteed Spinachs & Green Asparagus*

14,50€

Suprema de Salmón Pochado con Parmentier de Guisante y Fideos de Calabacín

*Poached Salmon with Green Pea Parmentier
& Zucchini Spaghetti*

14,50€

CARNES · MEATS

Carillera de Cerdo Ibérico con Puré de Apionabo y sus Chips

*Iberian Pork Cheek with Celeriac Puree
and Celeriac Chips*

13,90€

Lingote de Pierna de Cordero Lechal a Baja Temperatura con

Gratin de Patatas y Flan de Verduras

Slow Cooked Lamb with potato gratin & vegetable flan

19,50€

(suplemento media pensión / half board supplement: +4€)

Picantón a la Lima y Especies con Patatas al Horno

*Lime Roasted Whole Coquelet Chicken
with Oven Roasted Potatoes*

16,50€

CARNES · MEATS

**Pechuga de Pollo con
Salsa de Lima, Miel y Lavanda**

*Grilled Chicken Breast with
Lime-Lavender-Honey Sauce*

14,50€

**Presa Ibérica a la Parrilla,
Chimichurri y Papas al Mojo**

*Grilled Iberian Pork Blade Chimichurri Sauce
Roasted Potatoes with Spicy Cumin & Red Pepper Sauce*

15,90€

Meloso de Ternera con Puré de Calabaza

Slow Cooked Beef Cheek with Pumpkin Mash

19,50€

(suplemento media pensión / half board supplement: +4€)

Horario: 19 a Cierre · Menu available: 7 p.m. till late

Reservas Recomendada - Consulte en Recepción

Booking Advisable- Please check at Reception

- 0 -

10% IVA Incluido

Pan y Mantequilla 1,50€ por persona

**Si tiene algún tipo de alergia por favor comuníquese al
camarero antes de tomar nota**

10% VAT Included

Roll & Butter 1,50€ per person

*Before ordering please speak to our staff about
your requirements for food allergies and intolerances*

(V) Vegetariano - Vegetarian