

## PARA PICAR

Presunto ibérico D.O. Guijuelo  
cortado à faca  
**33 €**

Seleção de queijos artesanais  
granadinos com marmelada  
**17 €**

Tártaro de atum de Almadraba  
com abacate grelhado  
da Costa Tropical  
**22 €**

Alho francês confitado com  
bechamel de montefrieño  
e picada vegetal  
**16 €**

Croquetes caseiros de  
presunto ibérico  
**13 €**

## ENTRANTAS

Salada de folhas, talos e  
legumes da nossa horta  
**12 €**

Salada César  
**16 €**

O nosso tradicional bacalhau  
com laranja  
**16 €**

Canelone de polarda com  
bechamel trufado  
**24 €**

Bife tartaro de vaca com tutano  
e perfume de camomila  
**19 €**

Filete de atum de Almadraba  
estufado com vinho PX  
e pastinaca  
**26 €**



## CARNE GRELHADA

Tomahawk de vaca com batatas  
e pimentos piquillo ..... **12 €**/100 g

Costeleta de vaca velha com  
batatas e pimentos de piquillo ..... **10 €**/100 g

T-bone de porco San Pascual com  
“patata arrugá” e “mojo picón” ..... **26 €**

Magret de pato com pera em  
vinho tinto e frutos vermelhos ..... **24 €**

## PEIXE GRELHADO

Tamboril grelhado com creme de  
cenoura e batata em texturas ..... **22 €**

Salmão grelhado com nêgo  
de mexilhões ..... **22 €**

Bacalhau com velouté de alcachofra  
cristalizada ..... **€ 23**

Peixe da lota grelhado com  
azeite de malagueta ..... **8 €**/100 g



Nosso pão artesanal de fermento de cerveja ECO  
e farinha ECO moída na pedra ..... **3,50 €**

## Sobremesas

Creoso de chocolate e pão  
com azeite extra virgem ..... **8 €**

Piononos com gelado de canela ..... **9 €**

Banana assada, amêndoa  
e gelado de doce de leite ..... **7,50 €**

Crocante de chocolate com molho  
de laranja do Valle de Lecrín ..... **8 €**

Tarte de limão com gelado de manga ..... **8,50 €**