



ENTRANTES / DISHES TO SHARE

Tabla de Jamón y Queso Payoyo con Confitura de Cebolla Caramelizada - 18
Iberian Ham and Payoyo Sheeps' Cheese with Caramelised Onion Chutney

Habitas Salteadas con Morcilla, Manzana, Beicon y Hierbabuena - 9
Baby Broad Beans Sautéed with Black Pudding, Apple, Bacon and Mint

Croquetas de Camarón y de Calamar - 10
Baby Shrimp and Squid Croquettes

Langostinos al Pil Pil - 10
Sizzling Garlic and Chilli Prawns

Trío de Aperitivos - Almendras Fritas, Boquerones en Vinagre y Aceitunas - 6
A Trio of Andalusian Nibbles - Fried Almonds, Marinaded Whitebait and Local Olives

CREMAS / SOUPS

Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva, Verduritas y Picatostes - 7
Chilled Andalusian Gazpacho with Olive Oil Ice Cream, Chopped Salad and Croutons

PRIMEROS / FIRST COURSES

Ensalada de Queso de Cabra sobre Carpaccio de Piña y Vinagreta de Cilantro - 9
Crispy Fried Goat's Cheese Salad with Pineapple Carpaccio and Coriander Vinagrette

Croquetas de Salmón con Crema de Mango al Chili, Mini Ensalada y Huevas de Trucha - 10
Salmon Fishcakes with Mango and Chili Sauce, Mini Salad and a Trout Roe Dressing

Carpaccio de Ternera con Queso Payoyo, Rúcula y Picadillo de Pimiento Rojo - 10
Carpaccio of Beef Fillet, Local Payoyo Cheese, Rocket Leaves and Red Pepper Salsa

Panceta Crujiente, Morcilla y Viera Salteada con Puré de Coliflor y Vinagreta de Manzana - 10
Crisp Pork Belly, Black Pudding and Seared Scallop with Cauliflower Purée and Apple Vinagrette