

RESTAURANTE – A LA CARTA



A LA CARTA

SNACKS

Gilda (SG)
Spanish tapas skewer (GF) / 2

Ensaladilla Rusa con chicharrones de Benaoján (SG, OP V)
Russian salad with pork shavings from Benaojan (GF, OP V) / 5

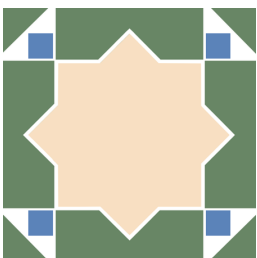
Tosta de lomo en manteca de Benaoján
Pork loin from Benaojan on toast / 6.5

Tosta de carrillada con chutney de pimiento rojo y apio rabán
Braised pork cheeks from Benaojan on toast / 8

Tosta de sardinas ahumadas con berenjena, cebolla roja y pimiento
asado (OP V)
Smoked sardines on toast with aubergine, red onion and roasted pepper
(OP V) / 6.5

Chicharrones de Cadiz con limón (SG)
Thinly sliced pork from Cadiz with lemon (GF) / 7

Mollete de masita de chorizo de Benaoján con huevo frito
Local Benaojan mollete bread with chorizo from Benaojan and fried egg
/ 10



RESTAURANTE – A LA CARTA



ENTRANTES & PARA COMPARTIR STARTERS & SHARING PLATES

Tabla de jamón Ibérico (OP SG)
Iberian ham board (OP GF) / 24

Tabla de queso de la zona con cebolla caramelizada (OP SG)
Local cheese board with caramelised onion chutney (OP GF) / 13

Tabla de embutidos de Benaoján (SG)
Selection of cured meats from Benaojan (GF) / 12.5

Gazpacho con guarnición (VG)
Gazpacho served with garnish (VG) / 10

Alcachofas fritas con pesto "rosso" (V)
Fried artichokes with red pesto (V) / 15

Langostinos al pil pil (OP SG)
Sizzling garlic and chilli prawns (OP GF) / 14

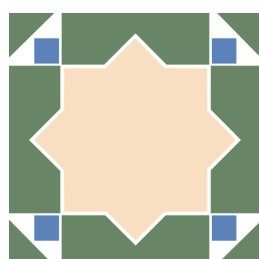
Chorizo de Benaoján y tomates cherry salteados con miel y vinagre de
Módena (OP SG)
Local chorizo from Benaojan and cherry tomatoes sautéed with honey
and Modena vinegar (OP GF) / 12

Nuestra ensalada griega con tomate, pepino, queso feta y cebolla roja
(V, SG)
Our Greek salad with tomato, cucumber, feta cheese and red
onion (V, GF) / 10

Ensalada de brotes frescos, frutos rojos, nueces y queso de cabra frito
con sésamo aliñada con vinagreta de hierbabuena y miel (OP SG, V)
Deep fried goat's cheese salad with red berries, walnut and honey and
apple dressing (OP GF, V) / 14

Ensalada César: Corazones de lechuga, pollo, bacon, huevo, queso
parmesano y nuestros picatostes horneados con pesto (OP SG, OP V)
Caesar Salad: Romaine hearts, chicken, bacon, boiled egg, parmesan,
and our oven-baked croutons with pesto (OP GF, OP V) / 16

Aguacates asados sobre ensalada de garbanzos, picadillo de tomate y
salsa tzatziki (V)
Roasted avocado with chickpea salad, tomato and tzatziki (V) / 12



RESTAURANTE – A LA CARTA



PLATOS PRINCIPALES MAINS

Lomo de bacalao asado con pisto y patatitas fritas (SG)
Roast cod loin on a bed of ratatouille and fried potatoes (GF) / 21

Pasta fresca salteada con verduras, langostinos, almejas y mejillones al perfume asiático servida con filete de trucha
Fresh pasta sautéed with vegetables, prawns, clams, and mussels with an Asian aroma, served with a trout fillet / 24

Pata de pulpo al horno con puré de patatas, bimi y mahonesa al pimentón (SG)

Roasted octopus tentacle, potato purée, tenderstem broccoli and paprika mayonnaise (GF) / 24

Berenjena “caprese” con burrata, picadillo de tomate seco, albahaca, anacardos, aceite de ajo y chile

Roasted aubergine caprese with burrata, sun-dried tomato, basil, cashews & chilli garlic oil / 18

Paella / 23 PP

Minimo 2 personas / minimum 2 people

Vegetariana / Vegetarian (VG, SG/GF)

Carne de pollo y cerdo / Chicken and pork (SG/GF)

Pescado y marisco / Fish and seafood (SG/GF)

Solomillo de ternera, puré de patatas con espárragos y salsa a la pimienta verde (SG)

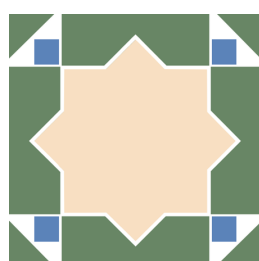
Fillet of beef, green asparagus, potato purée and green peppercorn sauce (GF) / 32

Presa ibérica 100% bellota con patatas fritas, pimientos del padrón y mojo picón (SG)

100% acorn-fed Iberian pork shoulder with French fries, padrón peppers, and mojo picón sauce (GF) / 28

Jarrete de cordero estofado, patatitas glaseadas y brócoli al vapor (SG)

Braised lambshank, glazed baby potatoes and broccoli (GF) / 30



RESTAURANTE – A LA CARTA



POSTRES
DESSERTS

Tarta de queso y pistacho, helado de yogur con frutos rojos y crujiente de pistacho
Pistachio cheesecake, yogurt and berry ice cream and pistachio crumble/ 8

Fondant de chocolate con helado de vainilla (SG)
Chocolate fondant with vanilla ice cream (GF) / 9

Crème brûlée con frambuesas y sorbete de frambuesa
Raspberry crème brulée with raspberry sorbet / 7

HELADOS Y SORBETES
ICE CREAM AND SORBETS

1 Bola
1 Scoop / 3

2 Bolas
2 Scoops / 5

3 Bolas
3 Scoops / 6

Chocolate fondant con trocitos de chocolate / Chocolate fondant with chocolate chunks
Vainilla / Vanilla

Yogur con frutas del bosque / Yogurt with forest fruits

Dulce de Arce / Maple Syrup

Sorbete de frambuesa (SG) / Raspberry sorbet (GF)

INFORMACIÓN SOBRE DIETAS Y ALÉRGENOS
DIETARY & ALLERGY INFO

SG – Sin gluten
V – Vegetariano
VG – Vegano
OP – Opción

GF – Gluten Free
V – Vegetarian
VG – Vegan
OP – Optional

Por favor, infórmenos sobre cualquier alergia o requisito dietético a nuestro equipo
Please inform usour team of any allergies or dietary requirements

