

Tous les prix sont TVA comprise

POUR PARTAGER

Jambon ibérique D.O. Guijuelo
coupé au couteau
33 €

Sélection de fromages artisanaux
de Grenade et pâte de coing
17 €

Tartare de thon d'Almadraba
avec avocat grillé de la
Costa Tropical
23 €

Burrata avec tomate sèche
concassée et totopos
16 €

Croquettes de jambon
ibérique maison
13 €

ENTRÉES

Salade verte, germes et
cruautés de notre potager
12 €

Notre salade « remojón »
traditionnelle à la morue
et à l'orange
16 €

Dés de thon avec « mazamorra »
andalouse et raisins rôtis
22 €

Salade César avec poulet fermier
16 €

Boulettes de thon dans leur jus
à l'échalote et pomme de terre
25 €

Steak tartare de bœuf avec
moelle aromatisé à la
camomille
19 €

DES FOURNEAUX

Agneau dans son jus avec « ajoatao » **24 €**

Joue de porc San Pascual aux prunes
et pomme de terre violette **22 €**



VIANDES GRILLÉES

Filet de porc ibérique avec citrouille
grillée déclinée en plusieurs textures **22 €**

Magret de canard aux pommes rôties
et orange **23 €**

Filet de bœuf avec pommes de terre
et piments de Padrón **10 € /100 g**

POISSONS GRILLÉS

Truite grillée avec asperge verte
et croquant ibérique **24 €**

Courbine grillée avec babaganoush
aux aubergines et chips à l'ail **22 €**

Morue grillée au pil-pil et ratatouille
traditionnelle au thym..... **23 €**

Poisson du marché grillé à l'huile
de piment rouge..... **8 € /100 g**



Notre pain artisanal de farine ECO moulu
à la pierre, au levain et à la bière ECO **3,50 €**

Desserts

Crème au chocolat et pain
à l'huile d'olive vierge extra **8 €**

« Pionono » avec glace à la cannelle **9 €**

Soupe de prunes au basilic
et crème glacée **7 €**

Millefeuille aux fraises avec yaourt
Las Maravillas et glace bulgare **7,50 €**

Flan à la pistache et fromage Montefriño
avec glace à la vanille **8,50 €**