



CARTA

Jefe de cocina Ignacio Lostao Cuñado

ESP

Anchoa del Cantábrico doble O sobre su tosta con tomate rayado (1 u.)		+ opción sin gluten	4.50 €
Lomo de Sardina ahumada con pimiento del piquillo asado sobre su tosta (1 u.)		+ opción sin gluten	4.50 €
Tosta con Carrillada de cerdo estofada al vino Málaga con ali-olí gratinado (1 u.)		+ opción sin gluten +1.50€	8.00 €
Pan bao con costillar de cerdo asado, rúcula, cebolla roja, tomate y salsa barbacoa (1 u.)			8.00 €
Pan bao con salmon marinado con cítricos, tinta de calamar y mayonesa de soja (1 u.)			9.00 €
Rosbif de picaña madurada en corte fino y rúcula aderezada con vinagre de Calamansi			19.00 €
Salmorejo Cordobés, con huevo duro, jamón y picatostes			9.00 €
Gazpacho Andaluz con sorbete de melón			8.50 €
Ensalada de tomate temporada con AOVE, sal gorda y hierbabuena			9.00 €
Ensalada de Burrata fresca, tomate, pesto con sorbete de tomate, AOVE y menta		+ opción sin gluten	17.00 €
Hummus con puré de aceitunas negras y sus tostas		+ opción sin gluten +1.50€	9.00 €
Patatas mini arrugadas (estilo canario) con salsa brava y ali-olí			9.00 €
Canelón XXL de carne de olla con foie-gras y bechamel trufada			15.00 €
Brandada de bacalao gratinada con queso, acompañada de nueces, tostas y confitura		+ opción sin gluten +1.50€	16.00 €
Tronco de vieira marcado sobre pure de cebollino			12.00 €
Pulpo asado al horno, con ajo y perejil, espuma de patata y pimentón			24.00 €
Costillar de cerdo asado con salsa barbacoa, acompañado de patatas asadas con salsa gaucha			21.00 €
Hamburguesa de vaca vieja y Wagyu con salsa gaucha, lechuga, tomates y cebolla caramelizada, servido sobre pan brioche elaborado con parmesano, acompañada de patatas asadas		+ opción sin gluten +1.50€	21.00 €
Churrasco de vaca, asado a baja temperatura 24 horas con chile dulce y patatas arrugadas			24.00 €
Magret de pato macerado con salsa teriyake con pure de patatas			24.00 €
Presa Ibérica salteada con salsa teriyake. Sobre parmentier y rúcula			25.00 €
Steak tartar de Solomillo de vaca vieja con virutas de foie-gras		+ opción sin gluten +1.50€	28.00 €
Paletilla de cordero lechal, acompañado de patatas asadas. Asada 12 horas a 65			36.00 €

POSTRES

Surtido de sorbetes y helados artesanos (2 bolas a elegir)			8.50 €
Tarta de queso			8.50 €
Tocinillo de cielo con «Crème brûlée» caramelizado			7.50 €
Torrija de brioche caramelizada con helado de Vanilla			8.50 €
Coulant de chocolate con helado de Vanilla			8.50 €
Tabla de degustación de quesos		+ opción sin gluten	16.00 €

*Para dar un servicio que se merece, los platos saldrán según estén en Cocina.

**Consulta la carta de alérgenos, opciones vegetarianas y sin gluten a su camarero.

Símbolos de intolerancia alimentaria





CARTA

Xef Ignacio Lostao Cuñado

CAT 

Anxova del Cantàbric doble «0» sobre la seva tosta amb tomàquet ratllat (1 u.)		+opció sense gluten	4.50 €
Llom de Sardina fumada amb pebrot del piquillo rostit, ceba vermella sobre la tosta (1 u.)		+opció sense gluten	4.50 €
Torrada amb galta de porc estofadat al vi amb allioli gratinat i salsa teriyaki (1 u.)		+opció sense gluten +1.50€	8.00 €
Pa bao amb costella de porc rostida, ruca, ceba vermella, tomàquet i salsa barbacoa (1 u.)			8.00 €
Pa bao amb salmó marinat amb cítrics, tinta de calamar i maionesa de soja (1 u.)			9.00 €
Roast beef de picanha madurada tallat fi amb rúcula amanida amb vinagre de calamansi			19.00 €
“Salmorejo” Cordovès, amb ou dur, pernil ibèric i crostons			9.00 €
Gaspatxo Andalus amb sorbet de meló			8.50 €
Amanida de tomàquet de temporada amb AOVE, sal gruixuda i menta			9.00 €
Amanida de Burrata fresca, tomàquet, pesto, sorbet de tomàquet, oli d'oliva i menta		+opció sense gluten	17.00 €
Hummus amb puré d'olives negres i les seves torrades		+opció sense gluten +1.50€	9.00 €
Patates mini arrugades (estil canari) amb salsa brava i allioli			9.00 €
Caneló XXL de carn d'olla, foie-gras i beixamel trufada			15.00 €
Brandada de bacallà gratinada amb formatge, acompanyada de torrades i confitura		+opció sense gluten +1.50€	16.00 €
Tronc de vieira marcat sobre puré de cebollí			12.00 €
Pop rostit al forn, amb all i julivert, escuma de patata i pebre vermell			24.00 €
Costella de porc rostida, salsa barbacoa. Acompanyat de patates rostides amb salsa gautxa			21.00 €
Hamburguesa de vaca vella i Wagyu amb salsa gaucha, enciam, tomàquet i ceba caramel·litzada, servida amb brioix de parmesà i acompanyada de patates rostides		+opció sense gluten +1.50€	21.00 €
Xurrasco de vedella rostit durant 24 hores a 80 °C amb xili dolç i patates arrugades			24.00 €
Magret d'ànec macerat amb salsa teriyaki i puré de patates			24.00 €
Presa de porc Ibèric saltat amb salsa teriyaki. Sobre puré de patates i ruca			25.00 €
Steak tàrtar de Filet de vaca vella amb làmines de foie-gras		+opció sense gluten +1.50€	28.00 €
Espatlla de xai de llet, acompanyada de patates rostides. Rostida durant 12 hores a 65 °C			36.00 €

POSTRES

Assortiment de sorbets i gelats artesans (2 boles a escollir)	 	8.50 €
Pastís de formatge	 	8.50 €
«Tocinillo de cielo» amb crema brulee caramel·litzat	 	7.50 €
Torrija de brioix caramel·litzada amb gelat de vainilla		8.50 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla		8.50 €
Taula de degustació de formatges	  + opció, sin gluten	16.00 €

*Per d'onar un servei que es mereix, els plats sortiran quan estiqui la cuina.

**Consulteu al cambrer la carta d'al·lèrgens, opcions vegetarianes i sense gluten.

Símbols d'intolerància alimentària





CARTA

Chef Ignacio Lostao Cuñado

FR

Anchois de Cantabrie 00 sur toast avec de la tomate râpée (1 u.)	4.50 €
Filet de sardine fumée sur toast avec poivrons piquillo rôtis et oignon rouge (1 u.)	4.50 €
Toast de joue de porc mijotée au vin de Malaga avec gratin alioli et sauce teriyaki (1 u.) +option sans gluten +1.50€	8.00 €
Pain bao avec côte de porc rôtie, roquette, oignon rouge, tomate et sauce barbecue (1 u.)	8.00 €
Pain bao avec saumon mariné aux agrumes, encre de seiche, et mayonnaise de soja (1 u.)	9.00 €
Roast beef de picanha maturée et roquette au vinaigre de calamansi	19.00 €

Salmorejo Cordobés, œuf dur, jambon et croutons	9.00 €
Soupe froide gazpacho Andalou avec sorbet melon	8.50 €
Salade de tomates de saison à l'huile d'olive extra vierge, sel marin et menthe	9.00 €
Salade de Burrata fraîche, tomate, pesto avec sorbet de tomate, huile d'olive et menthe +option sans gluten	17.00 €

Houmous avec purée d'olives noires et toasts +option sans gluten +1.50€	9.00 €
Mini pommes de terre canariennes à la sauce brava et alioli	9.00 €
Cannelloni XXL au pot-au-feu, foie gras et béchamel truffée	15.00 €
Brandade de morue gratinée au fromage, accompagnée de toasts et de confiture +option sans gluten +1.50€	16.00 €
Noix de Saint-Jacques poêlée sur purée de ciboulette	12.00 €
Poulpe rôti au four, avec ail et persil, mousse de pomme de terre et paprika	24.00 €

Côtes de porc rôties, sauce barbecue. Accompagnées de pommes de terre avec sauce gaucha	21.00 €
Hamburger de bœuf âgé et Wagyu avec sauce gaucha, laitue, tomates et oignon caramélisé, servi sur un pain brioche préparé avec du parmesan accompagné de pommes de terre rôties +option sans gluten +1.50€	21.00 €
Churrasco de bœuf rôtie pendant 24 heures à 80 °C, sauce au piment doux et ommes de terre	24.00 €
Magret de canard macéré avec sauce teriyaki et purée de pommes de terre	24.00 €
Presa de porc ibérique sauté avec sauce teriyaki. Sur une purée de pommes de terre et roquette	25.00 €
Steak tartare de filet de bœuf de vieille vache avec des copeaux de foie gras +option sans gluten +1.50€	28.00 €
Épaule d'agneau, rôtie pendant 12 heures à 65 °C accompagnée de pommes de terre	36.00 €

DESSERTS

Assortiment de sorbets et glaces artisanales (2 boules au choix)	8.50 €
Cheesecake	8.50 €
«Tocinillo de cielo» (flan sans lait) avec crème brûlée caramélisée	7.50 €
Pain perdu au brioche caramélisée avec glace au vanille	8.50 €
Mi-cuit au chocolat avec glace au vanille	8.50 €
Planche de dégustation de fromages +option sans gluten	16.00 €

*Pour rendre un service mérité, les plats sortiront tels quels en cuisine.

**Veuillez demander à votre serveur la carte des allergènes, options végétariennes et sans gluten.

Symboles d'intolérance alimentaire:





CARTA

By chef Ignacio Lostao Cuñado

ENG 

Cantabrian anchovies toast with grated tomato (1 u.)		+ gluten free option	4.50 €
Smoked sardine toast with bell pepper and red onion (1 u.)		+ gluten free option	4.50 €
Pork cheek toast gratinated in sweet wine with Ali-Oli and teriyaki sauce (1 u.)		+ gluten free option +1.50€	8.00 €
Bao bun with pulled pork ribs and barbecue sauce (1 u.)			8.00 €
Bao bun with citrus-marinated salmon, squid ink and soy mayonnaise (1 u.)			9.00 €
Aged picanha roast beef, thinly sliced, with arugula and calamansi vinaigrette			19.00 €
Cordovan salmorejo (cold tomato mousse) with boiled egg, Iberian ham and croutons			9.00 €
Andalusian gazpacho (cold tomato soup) with melon sorbet			8.50 €
Seasonal tomato salad with extra virgin olive oil, coarse salt and mint			9.00 €
Burrata salad with fresh tomato, pesto, tomato sorbet with olive oil and mint			+ gluten free option +1.50€
Hummus with black olive purée and toasts			+ gluten free option +1.50€
Canarian wrinkled potatoes with brava sauce and Ali-Oli			9.00 €
XXL Cannelloni with slow-cooked meat, foie gras and truffled bechamel			15.00 €
Cod fish brandade, gratinated with cheese, accompanied by nuts, toasts, and jam		+ gluten free option +1.50€	16.00 €
Seared scallop loin on chive purée			12.00 €
Octopus roasted with garlic and parsley, potato foam, and paprika			24.00 €
Pork ribs with BBQ sauce. Served with roasted potatoes and gaucha Sauce			21.00 €
Wagyu beef burger with gaucha sauce, lettuce, tomatoes, and caramelized onion, on a brioche bun baked with parmesan served with roasted potatoes			+ gluten free option +1.50€
Churrasco (Beaf ribs) cooked for 24 hours at 80º with sweet chilli sauce and roasted potatoes			24.00 €
Roasted duck breast, marinated in teriyaki sauce, served with mashed potatoes			24.00 €
Grilled Iberian pork shoulder cut with teriyaki sauce. Served with parmentier and arugula			25.00 €
Steak tartare of mature beef Rubia Gallega with with shavings of foie gras and toasts		+ gluten free option +1.50€	28.00 €
Young lamb shoulder (Milk fed), slow temperature cooked 12 hours at 65º and roasted			36.00 €

DESSERTS

Selection of artisanal ice creams and sorbets (2 scoops of your choice)			8.50 €
Cheesecake			8.50 €
«Tocinillo de cielo» (flan without milk) with Caramelized Crème Brûlée			7.50 €
Caramelized french toast with vanilla ice cream			8.50 €
Chocolate fondant with vanilla ice cream			8.50 €
Tasting Cheese Board			+ gluten free option

*To provide the proper service, the order of serving dishes is at the discretion of the kitchen.

**Please ask your waiter for the allergen menu, vegetarian and gluten-free options.

Food intolerance symbols:



gluten free



contains lactose



vegetarian