



ENTRANTES FRIOS

OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº1 por pieza	8
GAZPACHO ANDALUZ	12
PIPIRRANA PICANTE con mango verde encurtido	16
TABBOULEH DE QUINOA con hierbas, arándanos secos & avellanas	16
BURRATA TRUFADA con tomates cherry y albahaca	21
ENSALADA DE BERENJENA	18
GUACAMOLE HECHO EN CASA con totopos de maíz amarillo y azul	18
ENSALADA COBB verduras mixtas con aderezo de mostaza y arce Añadele a tu Ensalada Cobb: Gambas 4 Bacon 3 Pollo 3 Queso azul 3	19
CARPACCIO DE TERNERA con alcachofa, trufa negra y parmesano	21
TARTAR DE SALMÓN con aguacate aliñado con soja y cítricos	26
STEAK TARTAR CLÁSICO	26
ENSALADA DE CENTOLLA con guacamole, mayonesa verde y micro brotes	32

EMBUTIDO NACIONAL

JAMÓN IBÉRICO "CEBO DE CAMPO"	30
JAMÓN IBÉRICO 100%	44

ENTRANTES CALIENTES

OSTRA FRITA AL CURRY ROJO	10
SOPA ANDALUZA DE MARISCO	16
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 o 12 piezas	16 / 29
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	22
CALAMAR FRITO PICANTE	24
CALAMAR ANDALUZA	24
GAMBAS PIL-PIL	26
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO CON KIMCHI	38

PAELLAS

PAELLA DE VERDURAS	22 / pp
DE MARISCO SEA GRILL	35 / pp
DE BOGAVANTE	55 / pp

Confecciona tu propia paella

AL JOSPER

SALMÓN NORUEGO SALVAJE	24
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA	34
MEJILLONES con limón y finas hierbas	17
ESCALIVADA AHUMADA verduras asadas	24
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN	30
PUNTA DE CADERA DE CORDERO con ratatouille y aceitunas	31
SOLOMILLO DE BUEY DE GALICIA	38
ENTRECÔTE DE RES WAGYU	52

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS - PATATAS GRATINADAS	7
ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	
RÚCULA, TOMATE DE CAMPO Y PARMESANO	
ESPINACAS SALTEADAS CON AJO Y LIMÓN	
PURÉ DE BONIATO - AGUACATE DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	
CRUJIENTES FRITOS DE HINOJO Y CALABACÍN CON PARMESANO	

ESPETOS

SARDINAS	
SALMONETES	
LUBINA	

PASTA

GNOCCHI AL PARMESANO CON SALSA DE TOMATES CHERRY	22
TAGLIATELLE DE TRUFA NEGRA	29

Mínimo dos personas

CAVIAR

CAVIAR OSCIETRA, 50 g	90
CAVIAR OSCIETRA, 125 g	195
CAVIAR CASPIAN PEARL, Kaluga Imperial Iraní, 100 g	650
CAVIAR CASPIAN PEARL, Beluga Imperial Iraní, 100 g	1150

TORRE DE MARISCO

CON OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº1, BOGAVANTE Y LANGOSTINOS TIGRE	90 pp / 150 para compartir
CON CAVIAR OSCIETRA, 50 g	240

FRUIT DE MER

Sugerencias del día en pizarra	p/100g
ALMEJAS	8
CARABINEROS	28
BOGAVANTE	20
CIGALAS TRONCO	28
LANGOSTINOS JUMBO por pieza	32

PESCADO FRESCO

Preparado al grill o a la sal	Sugerencias del día en pizarra	p/100g
DORADA		7
LUBINA		9,5
LENGUADO		9,5
RODABALLO		8,5
SALMONETES		12,5

BURGUERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" con queso vegano y tomate	26
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA con queso Emmental, lechuga, tomate y cebolla	28
HAMBURGUESA DE WAGYU con tomate confitado al tomillo, trufa y mayonesa de trufa	45

AÑÁDELE: Huevo frito 3 | Aguacate 3 | Bacon 2 | Cebolla roja, pepinillo 1

AL TANDOOR

PAN NAAN CON AJO Y CILANTRO	7
POLLO TIKKA AL GARAM MASALA	26
MEDALLONES DE RAPE marinado con cilantro y pimienta negra	31
LANGOSTINO JUMBO DE MADAGASCAR con jengibre y chile del tandoor	33



COLD STARTERS

FINE DE CLAIRE N°1 OYSTERS per piece	8
ANDALUSIAN GAZPACHO	12
SPICY 'PIPIRRANA' with pickled green mango	16
QUINOA TABBOULEH with herbs, dried cranberries and hazelnuts	16
TRUFFLED BURRATA with cherry tomatoes and basil	21
AUBERGINE SALAD	18
HOME-MADE GUACAMOLE with yellow and blue corn totopos	18
COBB SALAD with mixed vegetables and maple mustard dressing	19
Extra topping for your Cobb salad: Prawns 4 Bacon 3 Chicken 3 Blue cheese 3	
BEEF CARPACCIO with artichoke, black truffle and Parmesan	21
SALMON TARTARE with avocado and citrus soy dressing	26
CLASSIC STEAK TARTARE	26
SPIDER CRAB SALAD	32
with guacamole, green mayonnaise and micro sprouts	

NATIONAL CHARCUTERIE

'CEBO DE CAMPO' IBERIAN HAM	30
100% IBERIAN HAM	44

HOT STARTERS

FRIED OYSTER WITH RED CURRY	10
ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP	16
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 or 12 pieces	16 / 29
WARM GARRUCHA PRAWNS with olive oil and lemon	22
FRIED CHILLI SQUID	24
ANDALUSIAN CALAMARI	24
PRAWNS PIL PIL	26
HALF- LOBSTER GRATIN WITH KIMCHI SAUCE	38

PAELLA

VEGETABLE PAELLA	22 / pp
SEA GRILL SEAFOOD	35 / pp
LOBSTER PAELLA	55 / pp

Ask for your own paella

JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN WILD SALMON	24
ATLANTIC SEA BASS	34
BAKED MUSSELS with lemon and herbs	17
SMOKED AND ROASTED VEGETABLES ESCALIVADA	24
FREE-RANGE BABY CHICKEN with preserved lemon	30
RUMP OF LAMB with ratatouille and olive	31
GALICIAN BEEF TENDERLOIN	38
WAGYU BEEF ENTRECÔTE	52

SIDES

FRENCH FRIES - POTATOES AU GRATIN - GRILLED GREEN ASPARAGUS	7
ROCKET, FIELD TOMATO AND PARMESAN	
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC AND LEMON	
JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA MALAGUEÑA	
CRISPY FRIED FENNEL AND COURGETTE WITH PARMESAN	

ESPETOS

SARDINES	
RED MULLET	
SEA BASS	

PASTA

PARMESAN GNOCCHI WITH CHERRY TOMATO SAUCE	22
TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE AND CREAM	29

Minimum 2 people

CAVIAR

OSCIETRA CAVIAR, 50 g	90
OSCIETRA CAVIAR, 125 g	195
IRANIAN KALUGA IMPERIAL CAVIAR, CASPIAN PEARL, 100 g	650
IRANIAN BELUGA IMPERIAL CAVIAR, CASPIAN PEARL, 100 g	1150

SEAFOOD TOWER

FINE DE CLAIRE OYSTERS N° 1, LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	90 pp / 150 to share
WITH OSCIETRA CAVIAR, 50 g	240

FRUIT DE MER

Daily suggestion on blackboard	p/100g
CLAMS	8
GIANT SCARLET CARABINERO PRAWNS	28
LOBSTER	20
GIANT SCAMPI	28
JUMBO KING PRAWNS per piece	32

FRESH FISH

Grilled or Salt Crust	p/100g
Daily suggestion on blackboard	
SEA BREAM	7
SEA BASS	9,5
SOLE	9,5
TURBOT	8,5
RED MULLET	12,5

BURGERS

BEYOND MEAT™ VEGAN BURGER with vegan cheese and tomato	26
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER Emmental cheese, lettuce, tomato and onions	28
WAGYU BURGER confit tomato with thyme and truffled mayonaise	45
EXTRA TOPPINGS: Fried egg 3 Avocado 3 Bacon 2 Red onion , pickle 1	

TANDOOR

GARLIC NAAN WITH CORIANDER	7
CHICKEN TIKKA GARAM MASALA	26
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS with coriander and black pepper	31
TANDOORI JUMBO MADAGASCAR PRAWN with ginger and chilli	33