

## ENTRANTES FRIOS

OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº1 <b>por pieza</b>	8
GAZPACHO ANDALUZ	12
PIPIRRANA PICANTE <b>con mango verde encurtido</b>	16
TABBOULEH DE QUINOA <b>con hierbas, arándanos secos &amp; avellanas</b>	16
BURRATA TRUFADA <b>con tomates cherry y albahaca</b>	21
ENSALADA DE BERENJENA	18
GUACAMOLE HECHO EN CASA <b>con totopos de maíz amarillo y azul</b>	18
ENSALADA COBB <b>verduras mixtas con aderezo de mostaza y arce</b> <b>Añadele a tu Ensalada Cobb:</b> <b>Gambas 4   Bacon 3   Pollo 3   Queso azul 3</b>	19
CARPACCIO DE TERNERA <b>con alcachofa, trufa negra y parmesano</b>	21
TARTAR DE SALMÓN <b>con aguacate aliñado con soja y cítricos</b>	26
STEAK TARTAR CLÁSICO	26
ENSALADA DE CENTOLLA <b>con guacamole, mayonesa verde y micro brotes</b>	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 <b>6 o 12 piezas</b>	16 / 29
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	22
CALAMAR FRITO PICANTE	24
CALAMAR ANDALUZA	24
GAMBAS PIL-PIL	26
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO CON KIMCHI	38

## ESPECIALES

SOPA DE COCO AL CURRY	16
ENSALADA TIBIA DE SALMÓN A LA PLANCHA <b>y gema, lentejas e hinojo</b>	26
LENGUADO A LA MEUNIÈRE, ALCAPARRAS Y LIMÓN	45 / pp
LINGUINI NEGRO A LA CREMA DE CARABINERO	35
COSTILLAR DE CORDERO LECHAL GLASEADO CON CUSCÚS <b>para dos</b>	35 / pp

## AL JOSPER

SALMÓN NORUEGO SALVAJE	24
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA	34
MEJILLONES <b>con limón y finas hierbas</b>	17
ESCALIVADA AHUMADA <b>verduras asadas</b>	24
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN	30
PUNTA DE CADERA DE CORDERO <b>con ratatouille y aceitunas</b>	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	<b>Sugerencias del día en pizarra</b>
SALMONETES	
LUBINA	

## PASTA

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

## CAVIAR

CAVIAR OSCIETRA, 50 g	90
CAVIAR OSCIETRA, 125 g	195
CAVIAR CASPIAN PEARL, <b>Kaluga Imperial Iraní, 100 g</b>	650
CAVIAR CASPIAN PEARL, <b>Beluga Imperial Iraní, 100 g</b>	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

<b>Sugerencias del día en pizarra</b>	p/100g	<b>PESCADO FRESCO</b>	p/100g
		<b>Preparado al grill o a la sal</b>	
		<b>Sugerencias del día en pizarra</b>	
ALMEJAS	8	DORADA	7
CARABINEROS	28	LUBINA	9,5
BOGAVANTE	20	LENGUADO	9,5
CIGALAS TRONCO	28	RODABALLO	8,5
LANGOSTINOS JUMBO <b>por pieza</b>	32	SALMONETES	12,5

## BURGUERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" <b>con queso vegano y tomate</b>	26
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA <b>con queso Emmental, lechuga, tomate y cebolla</b>	28
HAMBURGUESA DE WAGYU <b>con tomate confitado al tomillo, trufa y mayonesa de trufa</b>	45
<b>AÑÁDELE: Huevo frito 3   Aguacate 3   Bacon 2   Cebolla roja, pepinillo 1</b>	

## AL TANDOOR

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



## COLD STARTERS

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

## 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 <b>6 or 12 pieces</b>	16 / 29
WARM GARRUCHA PRAWNS <b>with olive oil and lemon</b>	22
FRIED CHILLI SQUID	24
ANDALUSIAN CALAMARI	24
PRAWNS PIL PIL	26
HALF- LOBSTER GRATIN WITH KIMCHI SAUCE	38

## SPECIALS

CURRY COCONUT SOUP	16
WARM SALAD OF GRILLED SALMON <b>with lentils and white balsamic</b>	26
SOLE MEUNIÈRE, CAPERS AND LEMON	45 / pp
BLACK LINGUINI WITH SCARLET KING PRAWN	35
ROASTED RACK OF LAMB WITH SPICED COUSCOUS <b>serves two</b>	35 / pp

## JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN WILD SALMON	24
ATLANTIC SEA BASS	34
BAKED MUSSELS <b>with lemon and herbs</b>	17
SMOKED AND ROASTED VEGETABLES ESCALIVADA	24
FREE-RANGE BABY CHICKEN <b>with preserved lemon</b>	30
RUMP OF LAMB <b>with ratatouille and olive</b>	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

Daily suggestion on blackboard

SARDINES	
RED MULLET	
SEA BASS	

## PASTA

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

## CAVIAR

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

## SEAFOOD TOWER

FINE DE CLAIRE OYSTERS N° 1, LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	90 pp / 150 to share
WITH OSCIETRA CAVIAR, <b>50 g</b>	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 <b>per piece</b>	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 <b>with vegan cheese and tomato</b>	26
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER <b>Emmental cheese, lettuce, tomato and onions</b>	28
WAGYU BURGER <b>confit tomato with thyme and truffled mayonaise</b>	45
EXTRA TOPPINGS: <b>Fried egg 3   Avocado 3   Bacon 2   Red onion , pickle 1</b>	

## TANDOOR

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