

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

<b>Servicio de pan y aceite</b>	p/p 3€
<i>Bread and olive oil service</i>	
<b>Las gildas de Txema Palacio</b>	8€
<i>The "gildas" (anchovies, olive and pickled pepper) by Txema Palacio</i>	
<b>Gambas blancas de huelva al pil pil</b>	30€
<i>Pil pil prawns from Huelva</i>	
<b>Boquerones marinados con cítricos</b>	14€
<i>Marinated anchovies with citrus fruits</i>	
<b>Ensaladilla, mayonesa escabechada, bonito del Norte y cebolla encurtida</b>	16€
<i>Salad, pickled mayonnaise, white tuna and pickled onion</i>	
<b>Carpaccio de remolacha con stratacciela y aceite de naranja</b>	18€
<i>Beetroot carpaccio with stratacciela and orange oil</i>	
<b>Chipirones baby fritos con mayonesa de tinta y lima</b>	18€
<i>Fried baby squid with lime and ink mayonnaise</i>	
<b>Langostinos marfil y verduras en tempura con salsa de miel y habanero</b>	24€
<i>Ivory prawns and vegetables in tempura with honey and habanero sauce</i>	
<b>Antxoas del Cantábrico artesanales en salazón con tostas de brioche</b>	34€
<i>Cantabrian anchovies salted in salt with brioche toast</i>	
<b>Huevo con varias yemas, esturión, guanciales y erizo de mar</b>	36€
<i>Egg with several yolks, sturgeon, guanciales and sea urchin</i>	
<b>Mejillones gallegos con salpicón de piparras y tomate fresco al oloroso</b>	16€
<i>Galician mussels with a splash of piparras and fresh tomato in oloroso sauce</i>	
<b>Croquetas de carabinero con su tartar</b>	20€
<i>Red king prawn croquettes with tartar</i>	
<b>Tataki de ventresca de atún con salmorejo de tomate amarillo</b>	34€
<i>Tataki tuna belly with salmorejo of yellow tomato</i>	

## CRUDO Y NATURAL / RAW AND NATURAL

<b>Conchas finas al natural ó a la parrilla</b>	4€ (ud.)
<i>Natural or grilled clams on half shell</i>	
<b>Atún rojo en tosta</b>	22€
<i>Red tuna on toast</i>	
<b>Trilogía de atún rojo</b>	34€
<i>Trilogy of red tuna</i>	
<b>Láminas de vaca madurada con queso ahumado, trufa y pan Carasau</b>	24€
<i>Matured beef slices with smoke cheese, truffle and crispy bread</i>	
<b>Carpaccio de gamba roja, lima y compota de cebolla morada</b>	32€
<i>Red prawn carpaccio, lime and red onion compote</i>	
<b>Ventresca de atún rojo con migas crujientes, tomate dulce y olivas negras</b>	32€
<i>Bluefin tuna belly with crunchy breadcrumbs, sweet tomato and black olives</i>	
<b>Cecina de wagyu con aceite de oliva virgen extra</b>	30€
<i>Wagyu cured beef jerky with extra virgin olive oil</i>	
<b>Jamón ibérico de bellota con pan, aceite y tomate</b>	80g 34€
<i>Acorn-fed Iberian ham with bread, olive oil and tomato</i>	

## Ostras Gillardeau

**Para sentir en boca el mar** *For feel in the mouth of the sea*

<b>Ostras al natural / Oysters natural</b>	6€(ud.)
<b>Ostras con ponzu / Oysters with ponzu</b>	7€(ud.)
<b>Ostras con Bloody Mary / Oysters with Bloody Mary</b>	7€(ud.)
<b>Ostras ají amarillo / Oysters with yellow pepper</b>	7€(ud.)
<b>Ostras a modo tigre con su relleno / Oysters in tiger style with stuning</b>	8€(ud.)

## Caviar Riofrío

**Lata de caviar acompañada de blinis / Tin of caviar accompanied by blinis**

30gr

120€

50gr

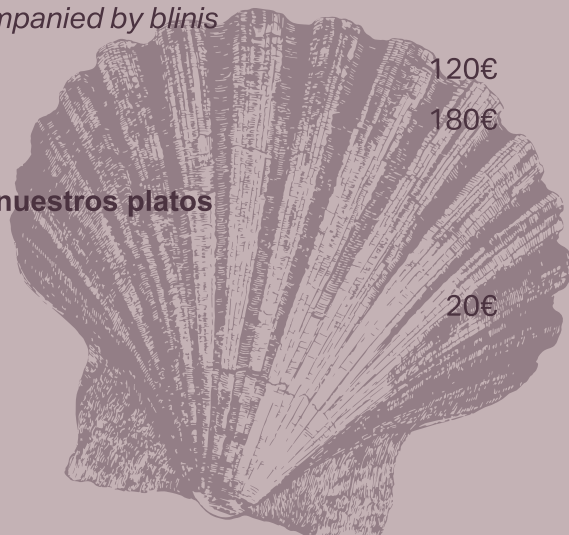
180€

**También puedes agregar Caviar Riofrío a cualquiera de nuestros platos**

*You can also add Riofrío Caviar to any of our dishes*

5 gr

20€



## NUNCA PASAN DE MODA / NEVER OUT OF STYLE

Clásicos de siempre con nuestro toque / *Forever classics, with our touch.*

<b>Bacalao al pil pil con fritada de verduritas</b>	28€
<i>Cod in "pil pil" sauce with fried vegetables</i>	
<b>Chipirones braseados, salsa de calamar y risotto de puntalette y calabaza</b>	24€
<i>Baby octopus stewed, squid sauce, puntalette and pumpkin risotto</i>	
<b>Ajo blanco malagueño con tartar de sardina ahumada y uvas</b>	18€
<i>Malaga-style white garlic soup with smoked sardine tartare and grapes</i>	
<b>Bacalao negro de Alaska con miso</b>	36€
<i>Alaskan black cod with miso</i>	
<b>Steak tartar con tostas de pan cristal</b>	32€
<i>Steak tartare with crystal bread toasts</i>	
<b>Solomillo Rossini con duxelle de portobellos</b>	38€
<i>Rossini sirloin with portobello duxelle</i>	
<b>Chuletilas de cordero lechal con dados de patata y pimientos del padrón</b>	30€
<i>Milk-fed lamb chops with potato cubes and padrón peppers</i>	
<b>Lobster roll en brioche tostado con holandesa</b>	48€
<i>Lobster roll on toasted brioche with hollandaise</i>	
<b>Gnocchi con crema de trufa</b>	24€
<i>Gnocchi with truffle</i>	

## LA HUERTA / THE GARDEN

La mejor compañía para nuestros platos / *The best company to our dishes*

<b>Patatas fritas caseras con pimientos del Padrón</b>	14€
<i>Homemade chips with Padrón peppers</i>	
<b>Ensalada de tomates seleccionados al natural</b>	18€
<i>Salad of selected tomatoes in natural state</i>	
<b>Ensalada de pimientos asados en nuestra parrilla</b>	15€
<i>Salad of roasted peppers from our grill</i>	
<b>Espárragos blancos a la parrilla con holandesa de romero</b>	20€
<i>Grilled white asparagus with rosemary hollandaise.</i>	
<b>Pimientos del piquillo confitados en las brasas</b>	16€
<i>Piquillo peppers confit on embers</i>	
<b>Ensalada verde con cebolleta y aguacate</b>	14€
<i>Green salad with spring onion and avocado</i>	
<b>Puerros asados con salsa romescu</b>	16€
<i>Grilled leeks with romescu sauce</i>	

## EL ESPEJO Y LA PARRILLA / THE ESPEJO AND THE GRILL

<b>Sardinas</b>	14€ (8 ud.)
<i>Sardines</i>	
<b>Gamba roja</b>	14€ (ud.)
<i>Red prawn</i>	
<b>Langostinos de Sanlúcar</b>	14€ (ud.)
<i>Prawns from Sanlucar</i>	
<b>Gamba blanca</b>	32€
<i>White shrimps</i>	
<b>Almejas</b>	38€
<i>Clams</i>	
<b>Cigalas</b>	26€
<i>Royal king prawn</i>	
<b>Carabinero</b>	36€
<i>Red king prawn</i>	
<b>Lubina</b>	6€ / 100gr
<i>Sea bass</i>	
<b>Lenguado</b>	8€ / 100gr
<i>Sole</i>	
<b>Rodaballo</b>	(min. 2 pax) 6€ / 100gr
<i>Turbot</i>	
<b>Lomo de vacuno madurado</b>	(min. 500g) 12€ / 100g
<i>Beef tenderloin matured</i>	
<b>Solomillo de vacuno</b>	36€
<i>Beef tenderloin</i>	
<b>Cowboy steak vaca madurada</b>	60€ / 600gr

