

BODEGÓN ANDALUZ

Andalusian spirit

Jamón etiqueta negra 100% ibérico
‘Belloterra’ 29

100% Iberian ham black label ‘Belloterra’

Lomo de presa 100% ibérico ‘Belloterra’ 17

100% Iberian presa loin ‘Belloterra’
● ●
Salchichón de solomillo 100% ibérico
y trufa ‘Belloterra’ 12

100% Iberian tenderloin and truffle salchichon
‘Belloterra’

● ●
Chorizo de lomo 100% ibérico ‘Belloterra’ 11

100% Iberian loin chorizo ‘Belloterra’
● ●
Chicharrón de Cádiz con lima 10

Chicharrón from Cádiz and lime
● ●
Mojama de atún 19

Tuna mojama
● ● 🐟 🌿
Anchoas del Cantábrico 16

Cantabrian anchovies
● ● 🐟
Acompañados de tostas y tomate natural
Accompanied by toast and natural tomato
🌿

ANDALUCÍA Y SUS QUESOS ANDALUSIA D.O. CHEESES

● ● 🥛
Selección de quesos de Andalucía D.O.
Selección de 3 quesos mínimo. 7€/queso.
Andalusian D.O. cheese selection.
Selection of 3 cheeses minimum. 7€/cheese.

Queso de cabra curado en manteca | Goat cheese cured in Ubrique butter
Queso de cabra lavado con oloroso | Oloroso washed goat cheese
Queso viejo de oveja | Old Sheep cheese
Queso de cabra gris de montaña | Gray mountain goat cheese
Queso de cabra Andazul | Andazul goat cheese

SERVICIO DE PAN - POR PERSONA 6
BREAD SERVICE - PER PERSON 6

ENTRANTES Starters

Flor de alcachofa con finas láminas de
lomito de presa ibérica 21 ● ● 🌿

Artichoke flower with thin
shavings of Iberian pork presa

Tartar de gamba blanca de Conil en su salsa
holandesa y escamas de sal al pimentón 22

White prawn from Conil in tartar with holandaise
sauce and paprika salt flakes 🌿 🥄 🥛
Pimientos del piquillo asados
en josper y queso Andazul 20 ● ● 🥛 🌿 🥄

Piquillo peppers roasted in josper and Andazul cheese

Puerros a la brasa con aceite del Cortijo y
láminas de aceituna 18 🌿 🥄

Grilled leeks with Cortijo olive oil and ollive slices

Ajo blanco malagueño con tataki de atún rojo 20

Malagueña white garlic soup and red tuna tataki
● ● 🥛 🥛 🌿 🐟 🥄 🥄 🌿

Tartar de tomate de Conil con esferas
de aceituna aloreña 19

Conil tomato tartar with
aloreña olive spheres ● ● 🥛 🥛 🥄 🌿

Raviolis de remolacha y queso con
polvo de naranaja con sopa de coco 18

Beet and cheese ravioli with orange
powder and coconut soup ● ● 🥛 🌿
Salmorejo de aguacate y tartar
de atún de almadraba 23 🐟 🥄 🥛

Avocado salmorejo and almadraba tuna tartare

Salmón marinado y aromatizado
con Palo Cortado 21 🐟 🥄 🥛 🥛

Marinated salmon flavoured with Palo Cortado

Tartar de vaca retinta y tuétano al josper 26

Retinta cow tartar and its marrow in josper
● ● 🥄 🥛 🥛

PRINCIPALES Main Dishes

PARA COMPARTIR | TO SHARE

Jarrete de ternera lechal 65*

Milk-fed veal shank 🌿

Lubina a la sal 75*

Sea bass in salt crust 🐟

*Platos para dos personas / Dishes for two people

CARNE | MEAT

Paletilla de cordero lechal asada en parrilla josper 49

Suckling lamb shoulder roasted in josper 🌿 🥛

Jamoncito de cochinillo ibérico meloso y puré de
patatas a la naranja 40

Slow cooked iberian suckling pork and orange
mashed potatoes ● ● 🌿 🥛

PESCADO | FISH

Lubina al oloroso sobre romescu y espinacas
con pasas y piñones 35 ● ● 🐟 🌿 🥛 🌿

Seabass al oloroso on romescu and spinach with
raisins and pine nuts

Lomo de salmonete sobre salsa beurre blanc y
caviar de salmón 30 ● 🌿 🐟 🥛 🌿

Mullet loin on beurre blanc sauce and salmon caviar

● SEMI INCLUSIVE ● ALL INCLUSIVE

SE APLICAN TÉRMINOS Y CONDICIONES. *PRECIOS EN EUROS. INCLUYEN IVA VIGENTE
TERMS & CONDITIONS APPLY. *PRICES IN EURO. INCLUDING CURRENT VAT.

J O S P E R Josper Charcoal Grill

Solomillo de angus con mantequilla de oveja 37

Angus fillet with sheep butter

● ● 🥛 🌿 🥛
Presa ibérica sobre puré de chirivía y salsa de
vino tinto de Ronda 35

Iberian pork presa, parsnip purée and Ronda red wine sauce
● ● 🥛 🌿 🌿

Lomo de atún rojo y boronia de verduras 35

Red tuna belly and vegetable boronia

🐟
Lomo de bacalao a la parrilla sobre judias con chorizo 30

Grilled cod loin on beans and chorizo
● ● 🐟

BISTRONOMY

RECETA CLÁSICA | Classic Recipe

Tataki de atún y caviar de río frío

Tuna tataki and caviar from “Río Fío”
🌿 🐟 🥄
Descargado en crudo enaceite de limón
y crujiente de alcaparras

Raw “descargado” in lemon oil, crunchy capers
🐟 🌿 🌿

Clásico tartar de ventresca de atún

Classic tuna belly tartar
🥄 🥛 🌿 🌿 🌿

Lomo de atún al josper sobre saltado
mediterráneo y aceit de oliva hojiblanca

Josper tuna loin with Mediterranean sauce
and hojiblanca olive oil
🌿 🐟 🌿 🌿

Macaron de frambuesa y mousse de te macha

Raspberry macaron and matcha tea mousse
🥛 🥄 🌿

Menú: 85 por persona | Menu: 85 per person

Maridaje: 45 por persona | Wine pairing: 45 per person

ALÉRGENOS | ALLERGENS

🌿 GLUTEN

🌿 FRUTOS SECOS | NUTS

🌿 CACAHUETE | PEANUTS

○ ALTRAMUZ | LUPINE

🌿 CRUSTÁCEO | SHELLFISH

🐷 CERDO | PORK

🥛 LECHE | MILK

🌿 SOJA | SOYA

🌿 MOLUSCO | MOLLUSC

🌿 APIO | CELERY

🐟 PESCADO | FISH

🌿 VEGANO | VEGAN

🌿 SÉSAMO | SESAME

🥄 HUEVO | EGG

🥛 MOSTAZA | MOUSTARD

🌿 SULFITOS | SULPHITES