

## POUR PARTAGER

Jambon ibérique D.O. Guijuelo  
coupé au couteau  
**33 €**

Sélection de fromages  
artisansaux de Grenade  
et pâte de coing  
**17 €**

Tartare de thon d'Almadraba  
avec avocat grillé de la  
Costa Tropical  
**22 €**

Poireaux confits à la béchamel  
de fromage Montefrieno  
et haché végétal  
**16 €**

Croquettes de jambon  
ibérique maison  
**13 €**

## ENTREÉS

Salade verte, germes et  
crudités de notre potager  
**12 €**

Salade César  
**16 €**

Notre salade « remojón »  
traditionnelle à la morue  
et à l'orange  
**16 €**

Cannelloni à la poularde avec  
sauce béchamel truffée  
**24 €**

Steak tartare de bœuf avec  
moelle aromatisé à la  
camomille  
**19 €**

Filet de thon d'Almadraba  
au vin PX et panais  
**26 €**



## VIANDES GRILLÉES

Tomahawk de bœuf avec pommes  
de terre et poivrons de piquillo ..... **12 €**/100 g

Filet de bœuf avec pommes de  
terre et poivrons de piquillo ..... **10 €**/100 g

T-bone de porc San Pascual avec  
« patata arrugá » et « mojo picón » ..... **26 €**

Magret de canard avec poire  
au vin rouge et fruits rouges ..... **24 €**

## POISSONS GRILLÉS

Lotte grillée avec velouté de  
carottes et pommes de terre  
en textures ..... **22 €**

Saumon braisé avec nâge de moules ..... **22 €**

Morue à velouté d'artichaut  
confit ..... **23 €**

Poisson du marché grillé à l'huile  
de piment rouge ..... **8 €**/100 g



Nôtre pain artisanal de farine ECO moulu à la pierre,  
au levain et à la bière ECO ..... **3,50 €**

## Desserts

Crème au chocolat et pain  
à l'huile d'olive vierge extra ..... **8 €**

« Pionono » avec glace à la cannelle ..... **9 €**

Banane rôtie, amandes et glace  
à la confiture de lait ..... **7,50 €**

Croquant au chocolat avec soupe  
à l'orange de la Vallée de Lecrín ..... **8 €**

Tarte au citron avec glace à la mangue ..... **8,50 €**