

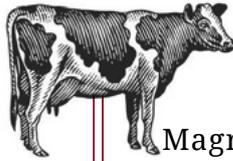
POUR PARTAGER

Croquettes de jambon ibérique
10€

Oeufs de "Maruca", tomate,
jeunes feuilles sur pain de coca
11€

Sélection de fromages
artisanales et pâte de coing
13€

Jambon ibérique coupé à la main
29€



VIANDES GRILLÉES

Magret de canard grillé aux pommes
sautées et vinaigrette de Porto **15€**

"Presa" de porc ibérique au
chimichurri et pommes de
terre "arrugás" **19€**

Entrecôte de porc San Pascual
aux poivrons et échalote grillés **21€**

Côte de bœuf maturée et frites **7€/100g**

ENTRÉES

Salade de feuilles, tiges et
légumes de nos potagers
6€

Sauté de haricots verts de la Vega
au lard ibérique, réglisse
et racine de lotus
9€

"Salmorejo" avec "mojama"
et oeufs de truite
10€

Steak tartar de vache et
légumes en saumure au parfum
de vin manzanilla
10€

Oeuf à basse température frit avec
ratatouille et *presa embuchada*
ibérique
10€

Saumon mariné à l'aguachile vert
et guacamole
11€

Nôtre "remojón", salade
traditionnelle de morue et orange
14€



POISSONS GRILLÉS

Morue grillée avec petites tomates confites,
velouté aux pommes de terre et
salicorne du détroit **17€**

Courbine de Motril à l'aubergine
grillée et chermoula **19€**

Poisson du marché du jour
avec huile de piment cayenne
(2 pers.min.) **24€/pers.**



Nôtre pain artisanal farine eco moulu à la pierre,
au levain et à la bière eco **1,5€**

Desserts

Crèmeux de chocolat au pain et
à l'huile d'olive extra vierge **5€**

Cheesecake à la mangue et rhum
Pálido de Motril **6€**

Pêche, soupe aux carottes et vanille
avec glace au mascarpone **6€**

Gachas, figues et glace
au lait meringué **6€**

"Piononos" à la glace de cannelle **7€**