

PARA EMPEZAR / TO START OFF WITH

Selección de quesos artesanales, compota casera y sus tostas Selection of artisanal cheeses, homemade compote and toasts	19 €
Croquetas caseras (pregúntanos) Homemade croquettes (please ask)	16 €
Tomate de temporada, anchoas 0.0 piñones y espuma de queso ahumado Seasonal tomatoes, anchovies 00, pine nuts and smoked cheese mousse	18 €
Verduras de la Vega del Guadalquivir asadas al carbón natural y albahaca Vegetables from Vega del Guadalquivir roasted over natural charcoal with basil	18 €
Tallarines de calamar, cocochas de bacalao y pesto de brócoli Squid noodles, cod cocochas and broccoli pesto	25 €
Taco de foie, chirimolla y mermelada de limón marroquí Foie taco, custard apple and moroccan lemon marmalade	23 €
Ensaladilla de bogavante y mayonesa de ají amarillo Lobster salad and yellow chili pepper mayonnaise	32 €
Arroz de pato azulón de las marismas y foie a la plancha Rice with mallard from the marshes and grilled foie	27 €
Huevo a baja temperatura, guiso de alcachofas con setas y gamba cristal Slow-cooked eggs, artichoke stew with mushrooms and white glass shrimp	20 €
Salmorejo de temporada con su guarnición Seasonal salmorejo with garnish	16 €

DEL MAR / FISH AND SEAFOOD

Pulpo confitado y a la brasa, apionabo y reducción de tamarindo Grilled octopus confit, celeriac, and tamarind reduction...	29 €
Pescado fresco del día asado a la brasa con beurre blanc de colmenillas y callos vegetales Charcoal-grilled fresh fish of the day, with morels in beurre blanc and vegetable stew	34 €
Vieras asadas con tomate especiado y aceite de tomillo Roasted scallops with spiced tomato and thyme oil	34 €

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Solomillo de ternera con chirivías asadas, y su jugo Beef sirloin with roasted parsnips and their juice	36 €
Lomo de vaca madurada con patatas arrugás y chalotas asadas Mature beef loin with papas arrugás (wrinkled potatoes) and roasted shallots	8€/100gr
Presa ibérica de bellota, con falso risotto de calabaza y ajo negro Acorn-fed iberian pork (shoulder cut), with mock pumpkin risotto and black garlic	34

NUESTROS POSTRES/ DESSERTS

Piña asada al ron cubano con helado de vainilla de tahiti Cuban-rum-soaked roasted pineapple with tahitian vanilla ice cream	9 €
Nuestra versión de la tarta de queso Our own cheese cake version	9 €
Sopa ácida, kiwi y cremoso de chocolate blanco Zesty soup, kiwi and white chocolate cream	9 €