



## Menú

### Pica-pica

Jamón Ibérico de campo, pan ecológico, tomate, AOVE  
(1 x comensal)

Queso majorero asado con nuestro mojo de cilantro  
(Ración por cada 4 comensales)

Nuestras croquetas de pescado de roca y marisco  
(Ración por cada 4 comensales)

Huevos rotos con verduras y jamón  
(Ración por cada 4 comensales)

Chocos (sepias) fritos a la andaluza  
(Ración por cada 4 comensales)

Fritura de pescado de barquillo y pimientos de padrón  
(Ración por cada 4 comensales)

Buey solomillo, vueltas y vira con ajos, papas y perejil  
(Ración por cada 4 comensales)

Sorbete de limón al cava rose, coulis de papaya

Por comensal, 41,70 €  
No incluido el 7 % de I. G. I. C.

MENÚ ORIENTATIVO. Puede seleccionar de nuestra carta o sugerencias de temporada sus platos favoritos.  
Se valoraran los cambios.

*José Rodríguez*  
Chef propietario



## Menú-

### Pica-pica

Nuestra Cesar, cogollos, mesclúm, manzana, apio, tomates secos,  
aromáticas crujientes, su aliño de queso y albahaca  
(1 x cada 4 comensal)

Tradicional cazuela de langostinos salvajes al ajillo  
(1 x cada 4 comensal)

Pulpo con nuestro mojo hervido  
(1 x cada 4 comensal)

### Platos

Bocinegro planchado, a los mojos  
Batata de jable, y papas bonitas

**O**

Cerdo Ibérico presa rustida, piquillos confitados  
Crujiente de ibéricos  
Papas confitadas al romero

Piña Herreña, sorbete de coco  
Gelificado de Arehucas

Por comensal, 49,75 €  
No incluido el 7 % de I. G. I. C.

**MENÚ ORIENTATIVO.** Puede seleccionar de nuestra carta o  
sugerencias de temporada sus platos favoritos.  
Se valoraran los cambios.

*José Rodríguez*  
Chef propietario