

## BODEGÓN ANDALUZ ANDALUSIAN SPIRIT

### ENTRANTES STARTERS

- Pimientos del piquillo asados en 'Josper' rellenos de queso de cabra 14  
'Josper' roasted Piquillo peppers with goat cheese
- Puerros a la brasa con AOVE y láminas de aceituna (V) 14  
Grilled leeks with EVOO and olive slices (V)
- Tartar de gamba blanca de Conil sobre salsa holandesa de ponzu y escamas de sal de pimentón 19  
White prawn tartar from Conil on Ponzu hollandaise dressing, paprika salt flakes
- Flor de alcachofa con lámina de lomo ibérico 15  
Artichoke flower with a veil of iberian tenderloin
- Bacalao acevichado, patatas y naranja en azafrán y aceitunas verdiales 16  
Cod ceviche potatoes, orange in saffron and verdial olives
- Tartar de vaca y tuetano a la parrilla 18  
Beef and bone marrow tartar
- Sopita de ajo blanco malagueño acompañado de carpaccio de atún rojo 20  
Malagueño white garlic soup and red tuna carpaccio
- Bloody Mary con escabeche de mejillones 14  
Bloody Mary with pickled mussels

IBÉRICOS 'BELLOTERRA' D.O. VALLE DE LOS PEDROCHES  
IBERIAN PRODUCTS

Jamón Ibérico 100% del Valle de los Pedroches "BELLOTERRA" 29  
100% D.O. Valle de los Pedroches acorn-fed ham 'BELLOTERRA'

- Lomito Ibérico 17  
Iberian tenderloin
- Salchichón de solomillo Ibérico y trufa 11  
Iberian sirloin and truffle sausage
- Chorizo de Lomo Ibérico 11  
Iberian pork loin chorizo
- Chicharrón de Cádiz 10  
Cured sliced pork 'Chicharron' from Cadiz

SALAZONES DE LA COSTA DE CÁDIZ  
SALTED FISH FROM THE COAST OF CADIZ

- Mojama de atún 19  
Cured tuna slices
- Anchoas del Cantábrico 16  
Cantabrian anchovies
- Degustación de Caviar 150  
Caviar tasting

● ANDALUCÍA Y SUS QUESOS  
ANDALUSIA D.O. CHEESES  
Selección de quesos de Andalucía D.O.  
Selección de 3 quesos mínimo. 5€/queso.  
Andalusian D.O. cheese selection. Selection of 3 cheeses minimum. 5€/cheese.

### PARRILLA JOSPER A CARBÓN VEGETAL JOSPER CHARCOAL GRILL

- Espiral de zanahoria sobre salsa de yogurt vegano 20  
Josper carrot with vegan yoghurt and coriander
- Tofu a la parrilla con mayonesa vegana de remolacha 18  
Grilled tofu with beetroot and vegan mayonnaise
- Ventresca de atún rojo de almadraba y boronía de verduras 35  
Almadraba bluefin tuna belly and vegetable boronia
- Lomo de bacalao a la parrilla sobre judias con chorizo 30  
Grilled cod loin on beans with chorizo sausage
- Presa ibérica sobre puré de chirivía y salsa de vino tinto de Ronda 35  
Pork shoulder on a parsnip purée with Ronda red wine sauce
- Solomillo de ternera con mantequilla de oveja ahumada y patatas baby 36  
Beef sirloin with smoked sheep butter and baby potatoes

### PESCADOS · FISH

- Lubina al vino oloroso sobre romesco y espinacas con pasas y piñones 35  
Sea bass with oloroso wine on romesco and spinach with sultanas and pine nuts
- Bacalao sobre patatas, regado con mantequilla de anchoas y alcaparras 35  
Cod on potatoes, drizzled with anchovy and caper butter
- Chipirones ligeramente braseados con ajo y guindilla 25  
Lightly grilled baby squid with garlic and chilli pepper

### CARNES · MEAT

- Paletilla de cordero lechal asada en 'josper' y patatas baby 49  
Josper roast lamb shoulder and baby potatoes
- Carrillera de cerdo ibérico en su jugo y gelé de Trufa con puré de patatas 27  
Iberian pork cheek in its own juice and truffle jelly with mashed potatoes
- Jamoncito de cochinillo ibérico a baja temperatura con puré de patatas a la naranja 40  
Slow-cooked Iberian suckling pig 'ham' with mashed potatoes and orange sauce
- Lingote de rabo de toro y milhojas de patatas 30  
Oxtail and potato millefeuille with orange sauce

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE ● SEMI INCLUSIVE ●● ALL INCLUSIVE

Huevo / Eggs    Gluten / Gluten    Soja / Soya    Apio / Celery    Sulfitos / Sulphites  
Pescado / Fish    Crustáceos / Shellfish    Frutos secos / Nuts    Lácteos / Dairy    Moluscos / Molluscs