BODEGÓN ANDALUZ
Andalusian spirit

Jamón etiqueta negra 100% ibérico 'Belloterra' 29
100% Iberian ham black label 'Belloterra'

Lomo de presa 100% ibérico 'Belloterra' 17
100% Iberian presa loin 'Belloterra'
● ●

Salchichón de solomillo 100% ibérico y trufa 'Belloterra' 12
100% Iberian tenderloin and truffle salchichon 'Belloterra'
● ●

Chorizo de lomo 100% ibérico 'Belloterra' 11
100% Iberian loin chorizo 'Belloterra'
● ●

Chicharrón de Cádiz con lima 10
Chicharrón from Cádiz and lime
● ●

Mojama de atún 19
Tuna mojama
● ●

Anchoas del Cantábrico 16
Cantabrian anchovies
● ●

Acompañados de tostas y tomate natural
Accompanied by toast and natural tomato

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.

Queso de cabra curado en manteca | Goat cheese cured in Ubrique butter
Queso de cabra lavado con oloroso | Oloroso washed goat cheese
Queso viejo de oveja | Old Sheep cheese
Queso de cabra gris de montaña | Gray mountain goat cheese
Queso de cabra Andazul | Andazul goat cheese

ENTRANTES
Starters

Flor de alcachofa con finas láminas de lomito de presa ibérica 18
Artichoke flower with thin shavings of Iberian pork presa
● ●

Tartar de gamba blanca de Conil en su salsa holandesa y escamas de sal al pimentón 22
White prawn from Conil in tartar with holandaise sauce and paprika salt flakes

Pimientos del piquillo asados en josper y queso andazul 20
Piquillo peppers roasted in josper and Andazul cheese
● ●

Puerros a la brasa con aceite del Cortijo y láminas de aceituna 14
Grilled leeks with Cortijo olive oil and ollive slices
● ●

Tataki de atún rojo y ajo blanco malagueño 20
Red tuna tataki and Malagueña white garlic soup
● ●

Capuccino de alcachofa de jerusalén y duxelle de setas 18
Jerusalem artichoke capuccino and mushroom duxelle
● ●

Tartar de vaca retinta y tuétano al josper 18
Retinta cow tartar and its marrow in josper
● ●

PRINCIPALES
Main Dishes

PARA COMPARTIR | *TO SHARE*

Jarrete de ternera lechal 60*
Milk-fed veal shank

Lubina a la sal 75*
Sea bass in salt crust

Lenguado al josper 60*
Sole al josper

***Platos para dos personas** / Dishes for two people

CARNE | *MEAT*

Paletilla de cordero lechal asada en parrilla josper 49
Suckling lamb shoulder roasted in josper

Jamoncito de cochinillo ibérico meloso y puré de patatas a la naranja 40
Slow cooked iberian suckling pork and orange mashed potatoes
● ●

Carrilleras ibéricas en su jugo de trufa y espuma de patata 27
Iberian pork cheeks in its truffle juice and potato foam
● ●

PESCADO | *FISH*

Lubina al oloroso sobre romescu y espinacas con pasas y piñones 35
Seabass al oloroso on romescu and spinach with raisins and pine nuts
● ●

Calamar relleno de txangurro y salsa tinta 25
Squid stuffed with txangurro and its sauce
● ●

Lomo de salmonete sobre salsa beurre blanc y caviar de salmón 30
Mullet loin on beurre blanc sauce and salmon caviar
● ●

J O S P E R
Josper Charcoal Grill

Solomillo de angus con mantequilla de oveja 37
Angus fillet with sheep butter
● ●

Presa ibérica sobre puré de chirivía y salsa de vino tinto de Ronda 35
Iberian pork presa, parsnip purée and Ronda red wine sauce
● ●

Lomo de atún rojo y boronia de verduras 35
Red tuna belly and vegetable boronia

Lomo de bacalao a la parrilla sobre judias con chorizo 30
Grilled cod loin on beans and chorizo
● ●

BISTRONOMY
Espárrago menu

Espuma de espárragos de campo con lomito ibérico
Wild asparagus foam with Iberian tenderloin

Espárrago blanco al josper y sardina malagueña ahumada
White asparagus with josper and smoked Malaga sardine

Timbal de espárragos y perfume de naranja, huevo perfecto 2.0 y caviar de Salmón
Asparagus at low temperature and orange perfume, perfect egg 2.0 and Salmon caviar

Espárragos al pil pil y lascas de bacalao
Asparagus pil pil and cod flakes

Panacota de espárragos blancos y crema de naranja
Panna cotta with white asparagus and orange cream

Menú: 85 por persona | Menu: 85 per person
Maridaje: 45 por persona | Wine pairing: 45 per person

GUARNICIONES | *SIDES*

Patatas baby salteadas con mantequilla y hierbas 8
Baby potatoes sautéed with butter and herbs ● ●

Patatas fritas 8
French fries ● ●

Espárragos al josper 8
Asparagus al jospsper ● ●

Verduras salteadas de temporada 8
Seasonal sautéed vegetables ● ●

Servicio de pan (por persona) 5 / Bread service (per person) 5
Precios en euro. Incluye IVA vigente / Prices in euro. VAT included
OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE / *VEGAN OPTION AVAILABLE*
● *SEMI INCLUSIVE* ● *ALL INCLUSIVE*

gluten | cerdo / pork | sésamo / sesame | crustáceo / shellfish | mostaza / mustard | moluscos / mollusks | leche / milk | cacahuete / peanuts
frutos secos / nuts | soja / soya | huevo / egg | pescado / fish | sulfitos / sulfites | apio / celery | picante / spicy | altramuz / lupine