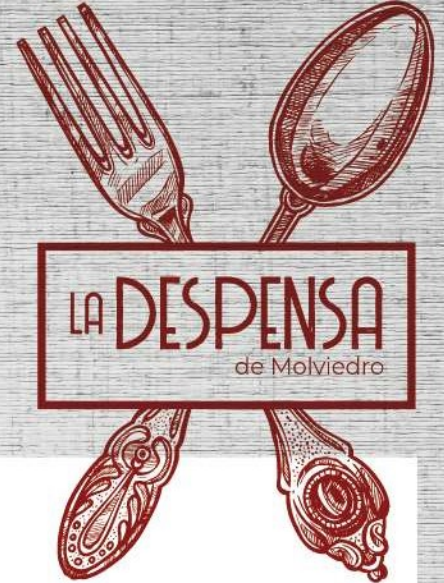


NUESTROS PLATOS OUR DISHES



ENTRANTES DE LA TIERRA STARTERS OF THE LAND

**Jamón Ibérico 100% Bellota
D.O. Guijuelo Cortado A
Cuchillo Acompañado De Pan
Cristal, Tomate Y Aceite**
100% Acorn-fed Iberian Ham
D.O. Guijuelo Hand-sliced
Accompanied By Cristal Bread,
Tomato And Olive Oil

26€

**Caña De Lomo Ibérico 100%
Bellota D.O. Guijuelo**
100% Acorn-fed Iberian Pork
Loin DO Guijuelo

23€

**Selección De Quesos (Payoyo
Curado En Manteca D.O
Ubrique, Idiazábal Ahumado
D.O Belai)**
Selection Of Cheeses (Payoyo
Cured In Butter D.O. Ubrique,
Idiazábal Smoked D.O. Belai)

15€

**Paté Casero De Perdiz Salvaje
Acompañado De Confitura Y
Tostas**
Homemade Wild Partridge Pâté
With Jam And Toasts

13€

ENTRANTES DE LA COSTA STARTERS FROM THE COAST

Mejillones Al Ajillo O Marinera
Mussels With Garlic Or Marinara
Sauce

17€

Mojama De Atún Rojo
Red Tuna Mojama

19€

**Anchoas Del Cantábrico Sobre
Brioche Tostado Con Mantequilla
Kymchy (Unidad)**
Cantabrian Anchovies On
Toasted Brioche With Kymchy
Butter (Unit)

3,5€

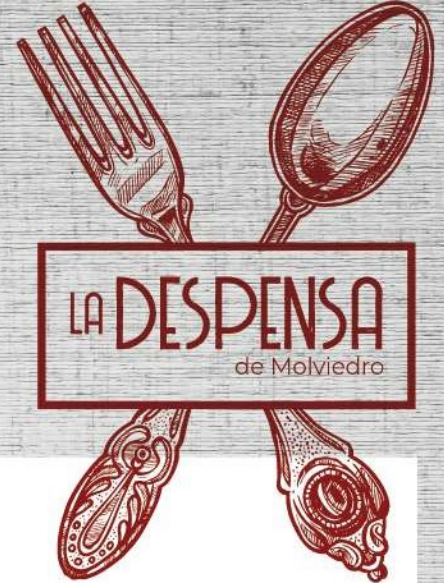
**Tiradito De Atún Rojo, Sésamo Y
Mango Agridulce**
Red Tuna, Sesame And Sweet And
Sour Mango Tiradito

22€

**Ceviche De Sepia, Curry Verde Y
Coco**
Ceviche Of Cuttlefish, Green
Curry And Coconut

12€

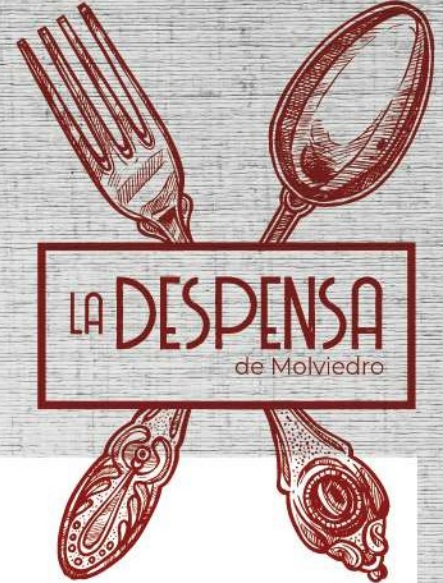
NUESTROS PLATOS OUR DISHES



PLATOS MOLVIEDRO MOLVIEDRO DISHES

Foie De Pato Casero Y Focaccia De Citricos Homemade Duck Foie And Citrus Focaccia	22€
Ensaladilla De Gambones Y Huevo De Codorniz Con Regañá De Algas Sevillian Prawns and Quail Egg Salad with Seaweed Regañá	12€
Mini-brioche De Panceta A Baja Temperatura Y Mahonesa De Kimchi (2 unidades) Mini-brioche Of Bacon At Low Temperature And Kimchi Mahonnaise (2 units)	11€
Croquetas De Cochinita Pibil Y Crema De Aguacate Cochinita Pibil And Avocado Cream Croquettes	14€
Arroz Del Señorito Seafood Rice	18€
Ensalada Bibimbap (Arroz Basmati, Setas, Col, Espinacas Frescas, Costillas A Baja Tª Y Huevo Frito) Bibimbap Salad (Basmati Rice, Mushrooms, Cabbage, Fresh Spinach, Low Temperature Ribs And Fried Egg)	16€
Hummus De Garbanzos, Tomate Seco, Berenjenas Asadas, Pasas Y Queso Feta Chickpea Hummus, Dried Tomato, Roasted Eggplants, Raisins And Feta Cheese	8€
Tagiatelles Con Crema Trufada, Gambones Y Parmesano Tagiatelles With Truffled Cream, Prawns And Parmesan Cheese	15€

NUESTROS PLATOS OUR DISHES



SELECCIÓN DE CARNES SELECTION OF MEATS

Tataki De Pato Sobre Cremoso De Chirivias, Jengibre Y Cítricos 17€
Duck Tataki On Creamy Parsnips, Ginger And Citrus

Lagartito Ibérico Sobre Focaccia De Aceitunas Y Tartar De Pimientos 18€
Iberian Lagartito On Olive Focaccia And Pepper Tartar

T-bone De Vaca Charra, 0,5Kg. Acompañado De Patatas Asadas Y Pimientos Del Padrón 45€
T-bone De Vaca Charra, 0,5Kg. Accompanied By Roast Potatoes And Padron Peppers

Solomillo De Buey A La Parrilla Con Salteado De Bimis, Tirabeques Y Sésamo 26€
Grilled Beef Sirloin With Sautéed Bimis, Snow Peas And Sesame Seeds

Chuletitas De Cordero Lechal Sobre Tabulé Y Salsa Menta-miel 24€
Suckling Lamb Chops On Tabbouleh And Mint-honey Sauce

Hamburguesa De Vaca Madurada, Cebolla, Tomate A La Parrilla, Queso Cheddar, Bacon Ahumado Y Huevo 18€
Matured Cow Burger, Onion, Grilled Tomato And Cheddar Cheese

SELECCIÓN DE PESCADOS SELECTION OF FISH

Atún De Almadraba Sobre Shitakes Encebollados Y Ají Amarillo 26€
Almadraba Tuna On Onioned Shitakes And Yellow Chilli Pepper

Pulpo Braseado, Cremoso De Raz Hanout Y Mojo Verde 25€
Braised Octopus, Creamy Raz Hanout And Mojo Verde

Dorada A La Espalda Sobre Tartar De Tomate Y Mahonesa De Manzanilla 28€
Sea Bream On Tomato Tartar And Manzanilla Mayonnaise

Calamar De Potera A La Plancha O Frito Con Arroz Frito, Tomate Seco, Albahaca Y Mahonesa De Tinta 32€
Grilled Or Fried Squid With Fried Rice, Dried Tomato, Basil And Red Mahonese Sauce

Corvina A La Parrilla, Baba Ganush Y Salsa Chermula 22€
Grilled Croaker With Baba Ganush And Chermula Sauce

NUESTROS PLATOS OUR DISHES



DULCES SWEETS

Brioche De Chocolate Blanco, Menta Y Helado De Vainilla 7,5€
White Chocolate Brioche, Mint And Vanilla Ice Cream

Carrot Cake Casero Con Chantilli De Vainilla Y Lima 8€
Homemade Carrot Cake With Vanilla And Lime Chantilli

Ganache De Chocolate, Brownie Y Dulce De Leche 7€
Chocolate, Brownie And Dulce De Leche Ganache

Galleta Salada, Coco, Piña Y Helado De Mascarpone 6,5€
Cracker, Coconut, Pineapple And Mascarpone Ice-cream

Tabla De Quesos (Tetilla D.O Pazo Y Mahón De Vaca Menorquina) 8€
Cheese Board (Tetilla D.O Pazo And Mahón De Vaca Menorquina)

APERITIVOS APPETIZERS

Aperol Spritz 8€
Aperol, Cava y Soda

Mojito 8€
Lima, Sirope, Ron, Hierbabuena Y Soda

Negroni 8€
Vermut Rojo, Campari y Ginebra

Gin-tonic 7€
Ginebra Exótica 1890, Bomaby Sapphire, Tanqueray, Seagrams, ...

VINOS DE POSTRE DESSERT WINES

Vino De Naranja 4€

Moscatel 4€

Néctar De Pedro Ximénez 4€

Café Irlandés 6€