

ENTRANTES

Gazpacho de Melocotón 8

Gazpacho de melocotón rosa, nieve de queso y pistachos tostados  

Flor de Alcachofa 7 (por unidad)

Alcachofa confitada, jamón Ibérico, almendras tostadas y aceite de oliva trufado 

Burrata Tartufo 15

Ensalada de tomate, Burrata, brotes tiernos y vinagreta de trufa  

Ensalada 25 Aniversario 15

Gambas o pollo al grill, lechuga romana, nueces tostadas, zanahoria, tomate cherry, cebolla roja, aderezado con salsa de parmesano y sésamo

PARA COMPARTIR

Cogollos 8

Cogollos al grill, salteado de gambas, vinagreta de Jerez y ajo frito 

Aguacate 14

Aguacate al grill, pipirrana de manzana y queso feta

Jamón Ibérico 16

Jamón Ibérico de Extremadura, regañá y aceitunas Rondeñas

Tabla de queso Payoyo 12

Queso Payoyo D.O, torta Inés Rosales, almendras malagueñas fritas y confitura de tomate

Patatas bravas El Med 10

Patatitas baby asadas rellenas con nuestra salsa Brava 

Croquetas de gambas al ajillo 10

Cremosa bechamel de gambas al ajillo rebozada en crujiente de Panko, con un toque de mayonesa

Gambas al ajillo 16

Gambas salteadas en AOVE, ajo, guindillas, tomate cherry y pan

PRINCIPALES

Espaguetis Pil-Pil 21

Espaguetis con gambas salteadas con AOVE, ajo, guindilla y tomates cherry

Fiocchi 23

Fiocchi rellenos de queso y pera, con pesto de albahaca y pistachos

Pasta Rabiosa 19

Penne, pollo salteado, salsa de tomate, chili fresco, tomatitos y albahaca fresca

Salmón 25

Filete de salmón glaseado con salsa de mostaza y miel, patatas especiadas al horno y espárragos al grill 

Bacalao 25

Lomo de bacalao en nuestro rebozado especial con un toque picante, crema de ajo asado, confitura de tomate y patatas paja

Costillar de Cerdo 23

Cocinado a baja temperatura, salsa barbacoa, patatas fritas y verduras 

Pluma Ibérica 25

Pluma Ibérica al grill, cremoso de patatas y bimi frito 

Entrecote de Ternera 27

250 gr de Lomo bajo de ternera madurada, servido con verduras asadas, patatas fritas y salsa de pimienta 

Wagyu Burger 23

Hamburguesa Wagyu con queso brie fundido, cebolla crujiente, mayonesa de trufa, canónigos y pétalos de patatas fritas

Chateaubriand 30 p.p. (mínimo 2 personas)

400 gr de solomillo de ternera, marcado para terminar a la piedra, salsa de pimienta, pétalos de patatas fritas y verduras salteadas 

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Los arroces son mínimo para 2 personas y con un tiempo mínimo de preparación de 25 minutos

Arroz Ibérico 22 p.p

Arroz meloso con costilla de cerdo ibérica ahumada y marinada en soja blanca

Arroz de Pulpo y Gambas 24 p.p

Arroz a banda, pulpo a la parrilla y ali -oli negro 

Arroz Campero 20 p.p

Arroz a banda, alcachofas confitadas, cebolletas tiernas y Romesco 

POSTRES

Flan del Chef 8

Flan casero de vainilla , crema Chantilly y crujiente Pailleté Feuilletine

Melón Mojito 8

Refrescante tajada de melón osmotizado en mojito 

Brownie de chocolate con nueces 8

Con yogurt azucarado y helado de vainilla

Tartaleta de manzana 8

Horneada al momento, con helado de vainilla, azúcar glass y hierbabuena

Semi cocido de Chocolate 9

Mini tarta de chocolate sin gluten, corazón de chocolate fundido, servido con helado de vainilla 

SERVICIO DE PAN 3.5

Pan recién horneado, olivas aliñadas, AOVE

Sin gluten 

Vegetariano 

Por favor, informe al camarero si tiene alguna alergia alimentaria o dieta especial. Consumir alimentos crudos o poco hechos como carnes, mariscos, pescado o huevo puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria

I V A incluido - Precios en € - Junio 2022

STARTERS

Peach Gazpacho 8

Traditional gazpacho, flavored with natural peach, toasted pistachios and cheesy snow  

Artichoke Flower 7 (per piece)

Confit artichoke, Iberian ham, toasted almonds, and truffled olive oil 

Burrata Tartufo 15

Tomato salad, Burrata, tender green shoots, and truffle vinaigrette  

25th Anniversary salad 15

Grilled prawns or chicken, Romaine lettuce, toasted walnuts, carrot, Cherry tomatoes, red onions, seasoned with parmesan and sesame sauce

TO SHARE

Lettuce hearts 8

Grilled lettuce hearts, sautéed prawns, fried garlic and sherry vinaigrette 

Avocado 14

Grilled avocado, *pipirrana* with apple and feta cheese 

Iberian ham 16

Iberian Ham from Extremadura, *Regaña* cracker and olives from Ronda

Payoyo cheese platter 12

Payoyo cheese D.O, Inés Rosales sweet original olive oil torta, fried Malaga almonds, and tomato jam

Patatas bravas El Med 10

Roasted baby potatoes, filled with our Brava sauce 

Garlic Prawn Croquettes 10

Creamy bechamel with garlic prawns, battered in Panko crunch, with a touch of mayonnaise

Garlic Prawns 16

Sautéed prawns in extra virgin olive oil, garlic, chilli, Cherry tomatoes, and bread

MAIN COURSE

Spaghetti Pil-Pil 21

Spaghetti with sautéed prawns in extra virgin olive oil, garlic, chilli, and Cherry tomatoes

Fiocchi 23

Fiocchi stuffed with cheese and pear, with basil and pistachios pesto

Pasta Rabiosa 19

Penne, sautéed chicken, tomato sauce, fresh chilli, tomatoes and basil

Salmon 25

Salmon fillet, glazed with honey mustard sauce, with baked spiced potatoes, and grilled asparagus 

Cod Fish 25

Cod fillet, covered in our special batter with a spicy touch, roasted garlic cream, tomato jam, and straw potatoes

Pork Spare Ribs 23

Slow-cooked pork spare ribs, BBQ sauce, French fries, and vegetables 

Iberian Pork 25

Grilled Iberian pork steak, creamy mashed potatoes, and fried bimi 

Beef Entrecôte 27

250 gr of aged beef Entrecôte, roasted vegetables, French fries, and pepper sauce 

Wagyu Burger 23

Wagyu burger with melted Brie cheese, crunchy onion, truffle mayonnaise, lettuce sprouts, and French fry petals

Chateaubriand 30 p.p. (minimum 2 people)

400 gr of beef tenderloin, marked, to be finished on the stone, pepper sauce, French fry petals, and sautéed vegetables 

CHEF`S SPECIALS

All rice dishes are for a minimum of 2 people and have a preparation time of at least 25 minutes

Iberian Rice 22 p.p

Mellow rice with smoked Iberian pork ribs, glazed with a white soybean marinade

Octopus and Prawn Rice 24 p.p

`A banda´ rice, grilled octopus and prawns, and black Aioli 

Arroz campero 20 p.p

`A banda´ rice, confit artichokes, spring onions, and Romesco sauce 

DESSERTS

Chef`s pudding 8

Homemade vanilla pudding, Chantilly cream, and *Pailleté Feuilletine* crunch

Melon Mojito 8

Refreshing slice of melon, osmotized in mojito 

Chocolate Brownie with walnuts 8

With sweetened yoghurt and vanilla ice cream

Apple Tart 8

Baked à la minute, with vanilla ice cream, powder sugar, and peppermint

Semi-baked Chocolate 9

Mini gluten free chocolate cake, melted chocolate heart, vanilla ice cream 

BREAD SERVICE 3.5

Freshly baked bread, marinated olives, extra virgin olive oil

Gluten free 

Vegetarian 

Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary requirements. The consumption of raw or partly cooked food such as meats, seafood, fish, or eggs, can increase the risk of food poisoning.

V A T Included - Prices in € - June 2022