

LA HORA DEL APERITIVO

Aceitunas surtidas · 4
Gilda a nuestra manera · 4,9
Torreznos · 11
Chicharrón de Cádiz · 10
Mojama Extra Herpac (IGP Barbate) con Almendras fritas en AOVE · 12
Mejillones Ar de Arte con sus Patatas · 15
Mejillones La Cala con sus Patatas · 16
Boquerones en Vinagre · 12
Jamón del mar · 26



NUESTROS VERMÚS PREPARADOS

El Bandarra · 4,5
Carvajal Rojo o Blanco · 5
Padró Dorado Suave y Amargo o Rojo clásico · 5,5
Carlo Alberto Blanco · 5
Fernando de Castilla Rojo o Blanco · 6
Padró Rojo Amargo, Blanco Reserva o Blanco Reserva Especial · 7
Carlo Alberto Blanco Reserva · 7
Álvaro Domecq · 7

OSTRAS AL NATURAL

POR RAZONES DE DISPONIBILIDAD EN MERCADOS, NO SIEMPRE DISPONEMOS DE TODOS LOS TIPOS DE OSTRAS

NORMANDÍA · FRESCA E INTENSA

Ancelin nº1 · 5,5
Ancelin nº2 · 4,8
Ancelin nº3 · 4,5

IGP MARENNES D'OLÉRON · EQUILIBRADA Y DELICADA

Speciale de Claire nº2 · 4

IRLANDA · DULCE, INTENSA Y CARNOSA

Fleur pour Carina nº2 · 4,9

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN ARTESANO HORNEADO A DIARIO 2,8 (BOL) O 4 (CESTA). PUEDES ACOMPAÑARLO CON TOMATE RALLADO, AOVE Y SAL EN ESCAMAS POR 1€ MÁS P.P. LOS VINOS TIENEN PRECIO DE VENTA EN TIENDA. SI LO CONSUMES EN EL RESTAURANTE, SE LE AÑADIRÁ UN SUPLEMENTO DE DESCORCHE DE 8€.

ANCHOAS

SERVIDAS CON BRIOCHE ARTESANO Y MANTEQUILLA DE OVEJA CALAVERUELA

Sanfilippo Bocattos · 14 / 22
Solano Arriola · 12 / 20
Solano Arriola extra · 16 / 26

SELECCIÓN DE CAVIAR

CON TOSTAS Y MANTEQUILLA DE OVEJA CALAVERUELA
SERVICIO DE 30GR O 50GR

Baerii Real Caviar · 55 / 91
Oscietra Real Caviar · 78 / 130
Amur Beluga Real Caviar · 78 / 130



PARA UNTAR

ACOMPAÑADO DE REGAÑAS Y TOSTAS. ELIGE ENTRE NUESTROS PATES Y NUESTRAS MOUSSES

Paté · 10

PERDIZ, MORCILLA CON PIÑONES, FAISÁN CON TRUFAS
JABALÍ CON SETAS, CIERVO AL PX O IBÉRICO

Mousse · 9

PIMIENTO DEL PIQUILLO, FINAS HIERBAS,
PATO AL OPORTO O PIMIENTA

LOS CLÁSICOS DE PRIMERÍA

Patatas Bravas · 9

Huevos de campo, rellenos de tartar de Atún
rojo con mayo de Trufa · 6

Tortilla vaga con Papada Ibérica y Gambas · 25

Extra de Trufa · cons.

IBÉRICOS

ELIGE ENTRE MEDIA RACIÓN O RACIÓN COMPLETA

Tabla de Ibéricos · 25

MALDONADO (EXTREMADURA)

Lomo Ibérico de Bellota · 9 / 15

Salchichón Ibérico de Bellota · 7 / 10

Chorizo Ibérico de Bellota · 7 / 10

Morrito Ibérico · 9 / 15

Sobrasada Ibérica de Bellota · 7

DEHESA DE LOS MONTEROS (RONDA, MÁLAGA)

Paleta Ibérica de Bellota · 21

Jamón Ibérico de Bellota · 28

Lomito de Presa Ibérica de Bellota · 10 / 18

Salchichón Ibérico de Bellota · 7 / 10

Chorizo Ibérico de Bellota · 7 / 10

Lomo Ibérico de Bellota · 9 / 15

PEDRO NIETO (GUIJUELO, SALAMANCA)

Jamón Ibérico de Bellota · 27

CONSERVAS DEL MAR

LA CALA · ALBERT ADRIÀ

Sardinillas en AOVE o Aliño picante, con Tostas y
Mantequilla de oveja Calaveruela · 14

AR DE ARTE

Zamburiñas en salsa de Vieira · 15

Zamburiñas con Ajo y Guindilla · 15

Navajas al natural · 17

Navajas con Ajo y Guindilla · 17

Sardinillas en AOVE con Tostas y

Mantequilla de oveja Calaveruela · 14

LA CHARCUTERÍA MALLORQUINA

Tabla de Embutidos Mallorquines · 14

FIGATELLA, NORA, BUTIFARRA, FUET, SOBRASADA

Tabla de Sobrasadas · 15

CLÁSICA, CON QUESO, AL CURRY, SA BLAVA

Butifarra con queso Mahón · 9

CECINA IGP LEÓN

Cecina premium "El abuelo Maragato Nieto" con foie · 22

CHIVO MALAGUEÑO

Salchichón ibérico de chivo malagueño · 11

QUESOS CON HISTORIA

Tapa de Queso · 4

Tapa de Queso Selección · 5,5

Selección de 3 Quesos · 16

Selección de 5 Quesos · 24

Selección de 8 Quesos · 28

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN ARTESANO HORNEADO A DIARIO 2,8 (BOL) O 4 (CESTA). PUEDES ACOMPAÑARLO CON TOMATE RALLADO, AOVE Y SAL EN ESCAMAS POR 1€ MÁS P.P. LOS VINOS TIENEN PRECIO DE VENTA EN TIENDA. SI LO CONSUMES EN EL RESTAURANTE, SE LE AÑADIRÁ UN SUPLEMENTO DE DESCORCHE DE 8€.



DESDE ITALIA

Vitello Tonnato con salsa de Anchoas,
Alcaparrones y ralladura de Lima · 11

Burrata, pesto de Pistachos
y Tomatitos confitados · 14



DE LA HUERTA

Alcachofas con vinagreta de Chalotas y Piparras · 11

Alcachofas a la brasa con papada ibérica de bellota · 17

Espárragos con mayonesa de Trufa y Nuez rallada · 15

Habitas baby salteadas con Huevo frito de campo · 14

A BOCADOS

Hamburguesita Ibérica · 8

Brioche de Salmón con mayonesa de Algas · 5

Tosta de Sardina ahumada y Tomatitos confitados · 5,5

Mollete de Papada Ibérica, Pepino, Cebolleta
y salsa Hoisin · 5,5

Mini Bikini trufado con Porchetta,
Queso fundido, Pesto y Trufa · 5,5

Nuestro Perrito de Salchicha Bratwurst de
porc Negre mallorquín Can Company, Tomate seco,
cebolla y nuestra mayo de Mostaza
en un tierno Pan brioche · 5,5

POSTRES ARTESANOS

Crema de Limón
con ralladura de Lima · 5,5

Natillas con Galleta de
Canela caramelizada · 5,5

Natillas de Chocolate con Leche · 5,5

Arroz con Leche · 5,5

Flan de Chocolate
blanco o negro · 5,5

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO. SERVICIO DE PAN ARTESANO HORNEADO A DIARIO 2,8 (BOL) O 4 (CESTA). PUEDES ACOMPAÑARLO CON TOMATE RALLADO, AOVE Y SAL EN ESCAMAS POR 1€ MÁS P.P. LOS VINOS TIENEN PRECIO DE VENTA EN TIENDA. SI LO CONSUMES EN EL RESTAURANTE, SE LE AÑADIRÁ UN SUPLEMENTO DE DESCORCHE DE 8€.

