

*No queremos destruir la esencia y el espíritu de estos platos, por eso solo los concebimos en tapas y en medias raciones*

VIEIRA CURADA EN SAL, pipirrana citrica de alcachofas y aceite de oliva. (2016)	1 UND - 6,50 €
ATÚN DE ALMADRABA, porra antequerana con pimiento helado y su gazpacho.	8 €
CANUTILLOS ESPECIADOS de ternera retinta con yema a la mostaza verde.	16 €
CREMOSO DE ERIZOS DE MAR, carne de cangrejo desmigado y atomatado.	9 €
CHICLE-FOIE MICUIT, escabeche de perdíz y pistacho caramelizado. (2016)	7 €
LUBINA SOASADA AL MOMENTO, aliño de lima y soja con wakame y nori. (2016)	15 €
PESCADOS AZULES MARINADOS almendra, jengibre y crema ahumada.	8 €
BUÑUELOS DE QUESO PAYOYO, pisto de verduritas con yema de huevo. (2016)	3,75 €
CHOCO PLANCHA, encebollado con su gazpachuelo.	8,50 €
LOMO BAJO DE WAGYU, risotto de patata y tuétano con jugo de caldereta.	28 €
CONSOMÉ DE RABO DE TORO - THAI, gamba blanca, anguila ahumada y yema curada.	8,75 €
PAPADA IBÉRICA de cerdo de castaña, salsa verde de berberechos y fideos vegetales.	7,90 €
BACK EXTREME BURGER de lomo alto de ternera.	9,50 €
GAMBA ROJA CON SU CROQUETA, americana de sus cabezas y crispy. (2016)	4 UND- 19 €
COSTILLA DE CORDERO ASADO, cous-cous de espinacas y ras el hanout.	11,50 €
PESCADILLA DE MARBELLA CURADA, pil-pil con huevas y agua de lechuga aliñá.	12 €

## FINGER FOOD

NUESTROS 7 BOCADOS, sacados del menú para tí, para que los disfrutes.  
25€ por persona / Menú servido a mesa completa

IVA 10% INCLUIDO.

PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA 3,20 € POR PERSONA

# POSTRES

## CHOCOLATE GUANAJA

Pomelo rosa y albahaca.

9 €

## COMTESSA DE LIMÓN

Crema de limón, merengue de limón y su yogurt.

8 €

## PERA COCINADA

Hinojo y bizcocho de azúcar tostado.

8,50 €

## COCO

Helado de curry verde y cacao.

8,50 €

## ARROZ CON LECHE

Vainilla y frutos rojos.

6,50 €

**PREGUNTE POR NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS**

IVA 10% INCLUIDO.

*We just do not want to destroy the essence of these dishes so they can only be served in half portions*

CURED SCALLOP, pipirrana of citric artichokes and olive oil. (2016)	1 UNI - 6,50 €
“ALMADRABA TUNA” with frozen pepper and gazpacho from Antequera.	8 €
BEEF SPICED CRUNCHY TUBE - SHAPED with green mustard.	16 €
CREAMY SEA URCHIN, crumbled crab and tomato.	9 €
CHEWING GUM OF FOIE MICUIT , marinated partridge and caramelized pistachio. (2016)	7 €
ROASTED SEA BASS, lime and soy dressing with wakame and nori. (2016)	15 €
MARINATED BLUE FISH, almonds, ginger and smoked cream.	8 €
PAYOYO CHEESE FRITTERS, ratatouille with egg yolk. (2016)	3,75 €
GRILLED CUTTLEFISH with onions and “gazpachuelo”.	8,50 €
WAGYU BEEF LOW LOIN potato risotto and marrow with stew juice.	28 €
THAI OXTAIL BROTH, white prawn, smoked European eel and cured yolk.	8,75 €
IBERIAN PORK JOWL, green sauce with cockles and vegetable noodles.	7,90 €
BACK EXTREME BURGER with beef.	9,50 €
RED KING PRAWN CROQUETTE, american sauce and crispy. (2016)	4 UNI- 19 €
ROAST RACK OF LAMB, spinach cous-cous and ras el hanout.	11,50 €
CURED HAKE FROM MARBELLA, pil-pil with roe and salad lettuce water.	12 €

## **FINGER FOOD**

OUR 7 BITES, taken off the menu for you, for you to enjoy.  
25€ per person / Menu served to full table

# DESSERT

## **GUANAJA CHOCOLATE**

Pink grapefruit and basil.

9 €

## **LEMON COMTESSA**

Cream of lemon, lemon meringue and its yoghurt.

8 €

## **COOKED PEAR**

Fennel and toasted sugar sponge cake.

8,50 €

## **COCONUT**

Green curry ice cream and cacao.

8,50 €

## **RICE PUDDING**

Vanilla and red fruits

6,50 €

**ASK FOR OUR SELECTION OF CHEESES**