



CLÓMADA

ENTRANTES / TO BEGIN

- Ostra Amelie

6€
- Granizo mignonette
- Amelie oyster with mignonette granite
- Gildas Clómada

5.50€
- Atún al Pacharan, piquillo, queso cabra
- Tuna pacharan, pepper, goat cheese
- Bombón de Locro

6,50€
- Locro de papa y aguacate
- Locro Croquette, corn and potato soup
- Bikini Vasco

12€
- Txistorra, idiazabal y piparras
- Basque Bikini with txistorra, idiazabal cheese and pepper
- Pastel de Cangrejo

16€
- Chop Suey Guayaco
- Crab Cakes and chop suey sauce

PRIMEROS / STARTERS

- Quisquillas

25€
- Salsa roja, cítricos y pipirrana
- Shrimp with red sauce, citrus, pipirrana
- Ceviche de Pescado

24€
- Salsa de maní, aguacate y cilantro
- Fish Ceviche with peanut sauce, avocado
- Judias Verdes

22€
- Ajo Blanco y almendras crujientes
- French beans, Ajo Blanco, crispy almonds
- Gazpacho de Choclo

26€
- Gamba Blanca y tomate de temporada
- Corn Gazpacho, white prawn, seasonal tomato
- Foie Plancha

28€
- Torta de Choclo y chocolate blanco
- Grilled Foie with corn cake, white chocolate

PRINCIPALES / MAIN

- Calamar

28€
- Cocolón, maní y perejil
- Squid with cocolon, peanuts and parsley
- Lubina Crujiente

32€
- Hinojo en texturas
- Sea Bass, fennel in textures
- Merluza

34€
- Almejas, salsa verde y txakoli
- Hake, clams, green sauce and txakoli
- Presa Ibérica

29€
- Berenjena asada y Miel de caña
- Iberian Dam with roasted eggplant and honey cane
- Solomillo de Vaca

31€
- Solomillo de Trasacar, apio bola
- Beef Tenderloin, celery cream, asparagus

POSTRES / DESSERTS

- Pie de “La Nati”

8€
- Manjar de cacao de Ecuador y merengue
- Cocoa delicacy from Ecuador and meringue
- Manzana a la Sidra

8€
- Pastel Vasco y crema pastelera
- roasted Apple in Cider with basque cake and vanilla pastry cream
- Almendrado Malagueño

8€
- Praline, vino dulce, mango y cítricos
- Málaga Almonds, praline, sweet wine, mango and citrus
- Servicio de pan y aceite de oliva

\$2,50
- Bread and olive oil service

- Menú Degustación / Tasting Menu 98€
- Maridaje / Wine Pairing 70€