



CLÓMADA

ENTRANTES / TO BEGIN

- Ostra Amelie

7€

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

14€

Txistorra, idiazabal y piparras

Basque Bikini with txistorra, idiazabal cheese and pepper
- Pastel de Cangrejo

18€

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

26€

Salsa de maní, aguacate y cilantro

Fish Ceviche with peanut sauce, avocado
- Judias Verdes

24€

Ajo Blanco y almendras crujientes

French beans, Ajo Blanco, crispy almonds
- Porra

26€

Tomate y maiz, gamba blanca y jamón ibérico

Porra, Tomato and corn, shrimp and iberian ham
- Foie Plancha

28€

Torta de Choclo y chocolate blanco

Grilled Foie with corn cake, white chocolate

PRINCIPALES / MAIN

- Calamar

32€

Cocolón, maní y perejil

Squid with cocolon, peanuts and parsley
- Lubina Crujiente

34€

Hinojo en texturas

Sea Bass, fennel in textures
- Merluza

36€

Almejas, salsa verde y txakoli

Hake, clams, green sauce and txakoli
- Presa Ibérica

32€

Berenjena asada y Miel de caña

Iberian Dam with roasted eggplant and honey cane
- Solomillo de Vaca

34€

Solomillo de Trasacar, apio bola y su demi

Beef Tenderloin, celery cream, asparagus

POSTRES / DESSERTS

- Pie de “La Nati”

9€

Manjar de cacao de Ecuador y merengue

Cocoa delicacy from Ecuador and meringue
- Manzana a la Sidra

9€

Tierra Vasca y crema pastelera

roasted Apple in Cider with basque cake and vanilla pastry cream
- Almendrado Malagueño

9€

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€