

# CARTA DE VERANO 2024

## SUGERENCIAS DE VERANO SUMMER SUGGESTIONS

Gazpacho de sandia y tomate  
con queso feta y balsámico  
Watermelon and tomato gazpacho  
with feta cheese and balsamic

\*(1,7,12)  
10 €

Ensalada de tomate ecológico con ventresca de atún,  
mozzarella fior di latte y vinagreta de pimientos asados  
Organic tomato salad with tuna belly,  
fior di latte mozzarella and roasted pepper vinaigrette

\*(4,7)  
15 €

Croquetas de jamón ibérico y queso manchego (6 uds.)  
Iberian ham and Manchego cheese croquettes (6 pcs.)

\*(1,3,7)  
14 €

Calamares fritos con salsa tártara  
Fried calamari with Tartare sauce

\*(1, 2, 3, 4, 10, 14)  
18 €

Pil pil de pulpo con lima y cilantro  
Octopus pil pil with lime and cilantro

\*(2,4,14)  
18 €

Risotto al limón con carpaccio de gambas,  
queso stracchino y eneldo  
Lemon risotto with shrimp carpaccio,  
stracchino cheese, and dill

\*(1,2,4,7,9,12)  
28 €

Tagliatelle de boletus deshidratados con calabacín,  
tomates cherry y burrata  
Tagliatelle with dehydrated porcini mushrooms with zucchini,  
cherry tomatoes, and burrata

\*(1,3,7,9)  
18 €

Parmigiana de berenjenas gratinada al horno  
Baked eggplant parmigiana

\*(1, 3, 7, 9)  
16 €

Churrasco de pollo a la parrilla con patatas arrugadas y mojo picón  
Grilled chicken churrasco with wrinkled potatoes and mojo picón

\*(7)  
21€

Tagliata de lomo bajo de vaca madurada con mantequilla  
fundida a las hierbas  
Aged beef tagliata with herb-infused melted butter

\*(7)  
36 €

Lingote de atún marinado al miso con ajo blanco malagueño  
Miso-marinated tuna loin with Malagueño ajo blanco

\*(4, 6, 8)  
30 €

Pizza de verano al salmón ahumado  
con mozzarella Fior di latte, rúcula y alcaparras  
Summer pizza with smoked salmon,  
Fior di latte mozzarella, arugula, and capers

\*(1,4,7)  
19 €