

PARA COMENZAR

Let's get started!

Tabla de quesos con su guarnición

Cheese board with its garnish

| 19€

Ceviche de Corvina con camote y maíz tostado

Sea bass ceviche with sweet potato and roasted corn

| 18€

Anchoas 00 con tostas de pan cristal y tomate de caserío rallado

00 Anchovies with toasted glass bread and homemade tomato

| 4.5€ / ud.

Gazpacho de cereza

Cherry gazpacho

| 9.5€

Crudites de mini verduras, dips de sabores (muhamara, crema de aguacate, tzatziki) y crujientes de panes del mundo

Mini vegetable crudites, flavoured dips (muhamara, avocado cream, tzatziki) and a worldwide selection of breads

| 16€

Jamón ibérico de bellota 100% raza, cortado a cuchillo con pan cristal y tomate de caserío

100% Iberian ham with luxury bread and homemade tomato

| 32€

Ostras Gillardeau al natural con dos salsas

Gillardeau oysters served natural with two sauces

| 5€ / ud.

HAMBURGUESAS

Burgers

VERDE QUE

TE QUIERO VERDE

Green as green can be!

Hamburguesa CBO de Ternera Retinta

CBO Retinta beef burger

| 20€

Mini burger vegana 100%, tofu a la brasa, alioli de zanahoria y chips vegetales

100% Mini vegan burger, grilled tofu, carrot alioli and vegetable chips

| 16,5€

Mini Burguer de salmón con salsa de mostaza y cebolla caramelizada

Mini salmon Burger with mustard sauce and caramelised onion

| 18€

Poke de salmón, mango de la Axarquia, hijiki y tallarines vegetales

Salmon poke with Axarquia avocado, hijiki and vegetable noodles

| 17€

Rolls de brotes tiernos, salteado de soja texturizada con pepino y yogurt vegetal

Tender sprouts rolls, sauteed textured soya, cucumber, and yoghurt

| 17€

Rollos de ensalada César

Caesar salad rolls

| 15€

Acompañamientos a elegir:
patata, batata frita o ensalada.

*Choice of accompaniments:
chips, fried sweet potato or salad.*

CON LAS MANOS

Finger food!

**Taco de boquerón malagueño
tempurizado con pico de gallo de
fresón**

*Taco of tempura anchovies from
Málaga with strawberry pico de gallo*
| 16€

**Langostinos crujientes con tartar
de mango, hoja de siso verde y
mahonesa picante**

*Crispy prawns with mango tartare,
green siso leaf and spicy mayonnaise*
| 16€

**Tartar nikkei de atún rojo, servido en
taco de arroz crujiente**

*Nikkei tuna tartare, served in a crispy
rice taco*
| 22€

Bao de pato Pekín con encurtidos

*Bao bread with Peking duck and
pickled vegetables*
| 18€

**Surtido de croquetas con emulsión
de plancton**

*Assorted croquettes with plankton
emulsion*
| 14€

SUSHI

EBI TEMPURA MAKI | 20€

**Maki frito en tempura relleno de gambas,
shiso verde y emulsión de kimchee con
hilos de chile**

*Tempura-fried maki filled with shrimp,
green shiso, and kimchi emulsion, topped
with chili threads*

MAGURO MAKI | 22€

**Uramaki con topping de láminas de atún
rojo, relleno de atún rojo, bastones de
pepino, aguacate y emulsión de wasabi**

*Uramaki topped with red tuna slices, filled
with red tuna, cucumber sticks, avocado
and wasabi emulsion*

VEGGIE MAKI | 16€

**Uramaki con topping de láminas de
aguacate, relleno de aguacate, bastones
de pepino, zanahoria infusionada, alga
wakame y emulsión de wasabi**

*Uramaki topped with avocado slices, filled
with avocado, cucumber sticks, infused
carrot, wakame seaweed and wasabi
emulsion*

POSTRES

Sweet treats

**Tarta de queso con sorbete de
frambuesa**

Cheese cake with raspberry sorbet
| 9.5€

**Brownie de chocolate con helado de
vainilla y toffee salado**

*Chocolate brownie with vanilla ice
cream and salted toffee*
| 9.5€

**Ensalada de frutas exóticas con
tembloroso de malibú**

Exotic fruit salad with malibu essence
| 9.5€

**Tiramisú al aroma de amaretto, con
grano de cacao y galleta de café**

*Tiramisu with amaretto flavour, cocoa
grue and coffee biscuit*
| 9.5€