



MED

mediterranean cuisine


Verde que te quiero verde / GREENS TO ENVY

Guacamole casero con pico de gallo, edamame y pipas de girasol con sus totopos | 17€ 

Homemade guacamole with pico de gallo, edamame, sunflower seeds and totopo crisps

Ensalada templada thai con pollo marinado, brotes de soja, vinagreta suave de chile rojo, aguacate, mango y cacahuètes | 16€ 


Warm Thai salad with marinated chicken, soybean sprouts, mild red-chilli vinaigrette, avocado, mango and peanuts

Ensalada de brotes con alga wakame, gambón en tempura, láminas de portobello, salsa kimuchi y fideos crujientes | 18€ 

Fresh salad medley with wakame, prawn tempura, sliced portobello, kimchi dressing and crispy noodles

Ensalada César con pollo parrilla, anchoas, parmesano, bacon crujiente, tomate Cherry y fino crujiente de pan artesano | 16€

Caesar Salad with grilled chicken, anchovies, Parmesan, crispy bacon, Cherry tomatoes and crunchy artisan bread crisps


Ensalada Waldorf en cogollitos con manzana y apio aliñados con una suave emulsión de mostaza, vinagreta de nueces y queso grana padano rallado | 18€ 

Waldorf Salad with baby lettuce, apple, and celery dressed in a light mustard emulsion, walnut vinaigrette, and grated Grana Padano cheese.


Para picar / STARTERS

Plato de jamón 100% ibérico con pan cristal y tomate infusionado con hierbas aromáticas | 32€

100% cured Iberian ham with ciabatta-style bread and aromatic-infused tomato

Surtido de quesos nacionales (savel, humo y olavidia) con confitura de pimiento asado y frutos secos con sus grissinis y regañá artesana | 24€ 

Selection of Spanish cheeses (savel, humo and olavidia) with grilled pepper preserve, nuts and artisanal breadsticks

Surtido de croquetas caseras: de puchero, jamón y gambas con emulsión de plancton | 16€ 

Selection of homemade croquettes: stew, Iberian ham and shrimp with plankton emulsion

Tartar de corvina en amarillo con jalapeño curado y pico de gallo | 19€

Corvina tartare in yellow sauce with cured jalapeño and pico de gallo

Langostinos XXL al Robuchón, envueltos en pasta brick con albahaca, acompañados de salsa kimchee | 20€

XXL prawns à la Robuchon: wrapped in brick pastry with basil, served with kimchi sauce.

Costillas jugosas de cerdo asadas a la salsa BBQ | 18€


Juicy roasted pork ribs with BBQ sauce

Patatas crujientes con dúo de salsas, brava picantita y alioli de perejil | 14€ 


Crispy potatoes with a duo of sauces: spicy brava and parsley aioli.

Taco de puntillitas con guacamole, pico de gallo, brotes frescos y emulsión de rábano raifort | 18€

Baby squid taco with guacamole, pico de gallo, fresh greens and raifort horseradish emulsion

Gyozas de langostinos y verduritas con salsa okonomiyaki y emulsión de kimchee | 16€ 

Shrimp and vegetable gyozas with okonomiyaki sauce and kimchee emulsion.

Berenjena asada al miso con miel de caña de Málaga y virutas de bonito seco | 16€ 

Miso-grilled aubergine with local molasses and bonito flakes



PLATO VEGETARIANO O CON OPCIÓN VEGETARIANA
VEGETARIAN DISH OR WITH VEGETARIAN OPTION



PLATO VEGANO O CON OPCIÓN VEGANA
VEGAN DISH OR WITH VEGAN OPTION.

Para chuparse los dedos / GOOD 'TIL THE LAST BITE

Pizza Capricciosa, con portobello, prosciutto y rúcula | 18€

Capricciosa pizza with portobello, prosciutto ham and rocket

Pizza con selección de tres quesos, con mozzarella, gorgonzola y parmesano | 20€

Three-cheese pizza with mozzarella, gorgonzola and parmesan

Hamburguesa Rossini: Ternera premium, lámina de foie, mayonesa trufada, rúcula y grana padano | 23€

Rossini burger: Premium beef with sliced foie gras, truffle mayonnaise, rocket and Grana Padano

Hamburguesa de pollo crujiente, queso Edam, lechuga romana, tomate, cebolla roja encurtida y emulsión de chili dulce | 20€

Crunchy chicken burger with Edam, romaine, tomato, pickled red onion and sweet chili emulsion

Hamburguesa de aguacate crunch, tomate, lechuga romana, cebolla roja a la plancha, queso edam y salsa kimchee | 20€

Avocado crunch burger with tomato, romaine lettuce, grilled red onion, Edam cheese and kimchee sauce

Sándwich club en pan brioche con salsa de yema curada | 18€

Club sandwich on brioche bread with a cured yolk sauce

Sándwich vegetal de escalivada, espárrago blanco y aguacate con emulsión de berenjenas asadas y jugo de los pimientos | 16€

Roasted vegetable sandwich, white asparagus and avocado with roasted eggplant emulsion and pepper juice.

Momento dulce / SWEET MOMENT

Tarta de queso fundente con frambuesa en texturas | 9.5€

Molten cheese cake with raspberry textures

Lemon pie con sorbete de yuzu y crumble cítrico | 9.5€

Lemon pie with yuzu sorbet and citrus crumble

Copa de mousse de chocolate 70% con una sedosa chantilly y tofe de miso | 10€

Dark chocolate mousse with silky chantilly and miso toffee

Tarrito de helado artesano de distintos sabores | 8€ (Fresa / Vainilla de Madagascar / Chocolate belga 70% / Torta de algarrobo / Pistacho)

Jar of artisanal ice cream with various flavors
(Strawberry / Madagascar vanilla / 70% Belgian chocolate / Carob cake / Pistachio)

Cuenco de fruta tropical al natural con espuma de coco y gel de maracuyá | 9.5€

Fresh tropical fruit bowl with coconut foam and passion fruit sauce

Infantil / KIDS MENU

Pizza margarita | 14€

Margarita pizza

Spaguetti con salsa a la napolitana | 12€

Spaghetti with tomato sauce

Sandwich mixto en pan brioche con patatas o ensalada | 12€


Ham and cheese toastie with chips or salad


Pescado del día con patatas fritas o ensalada | 16€

Fish of the day with chips or salad

Feel, behold and breath the Mediterranean sea
(and share)

COMPARTE TU EXPERIENCIA EN JARDINES MED

 @higueron_hotelresort

 Higuerón Resort