



CENA · DINNER
BY THE SEA

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los
ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.
Kindly let us know should you need any information about food allergens.

PARA COMPARTIR
TO SHARE

Tabla de jamón 5J con pan de pueblo y tomate refregao Platter of 5J ham with village bread and “refregao” tomato	39
Queso Payoyo curado en manteca blanca (mermelada de cerezas y crackers de avellanas y nueces) Payoyo cheese cured in white butter (with cherry jam, hazelnut and walnuts crackers)	24
Carpaccio de ventresca de atún con encurtidos Tuna belly carpaccio with pickles	26
Tataki de vaca mayor al carbón con mayonesa de guindillas ahumadas Charcoal beef tataki with smoked chilli mayonnaise	24
Ensalada de papaya con toque asiático (papaya, lima, zanahorias, judías verdes, tomates cherry y guindillas) Papaya salad with an Asian touch (papaya, lime, carrots, green beans, cherry tomatoes and chillies)	22
Tartar de tomate rosa con cebolletas frescas y sardinas ahumadas Pink tomato tartare with fresh chives and smoked sardines	23
Sopa templada Tom Yum Kung Warm Tom Yum Kung soup	25

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.
All our fish and seafood are sustainably caught.

Y NUESTROS FOGONES FROM OUR STOVES

Brocheta de atún rojo con salsa BBQ oriental y repollo marinado Red tuna skewers with oriental BBQ sauce and marinated cabbage	32
Arroz en Llauna con salmonete adobado Rice in a pan with marinated red mullet	36
Lomo de lubina frita con toques de cilantro y lima (para compartir) Fried seabass loin with touches of cilantro and lime (to share)	69
Langostino Jumbo acompañado con fideos thai (mínimo 2 pax) Jumbo prawn with Thai noodles (minimum 2 people)	60
Secreto de atún rojo en curry Massaman (piña, uvas, litchys y guindillas) Red tuna “secreto” in massaman curry (pineapple, grapes, lychees and chillies)	29
Pescaitos en adobo frito veganos  Fried marinated vegan fish	21
Presa ibérica con ensalada agridulce y salsa de cacahuetes Iberian pork with sweet and sour salad and peanut sauce	32

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.
All our fish and seafood are sustainably caught.

DE NUESTRAS BRASAS
FROM OUR EMBERS

Calamar nacional Spanish calamari	37
Trancha de rodaballo Turbot steak	41
Lenguado negro Black sole	39
Cowboy steak Cowboy steak	59/kg
Picantón de corral Picanton from the ranch	29

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.
All our fish and seafood are sustainably caught.

GUARNICIONES
GARNISHES

Papas “arrugás” Potatoes from Islas Canarias	8
Patatas a lo pobre Spanish sliced confit potatoes	9
Verduras de temporada In-season grilled vegetables	8

SELECCIÓN DE PANES 4,5
BREAD SELECTION

Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algotocín (Ronda)
The below bread selection is daily and artisanal baked in the village of Algotocin (Ronda area)

DE NUESTRA PASTELERÍA FROM THE PATISSERIE

Soufflé de caramelo a la sal  	13
Salted caramel soufflé	
Namelaka de choco y avellanas  	13
Choco-hazelnut namelaka	
Brownie dulce de leche con helado de vainilla  	14
Dulce de leche brownie with vanilla ice cream	
Arroz glutinoso, coco y mango  	14
Sticky rice, coconout and mango	

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible.

We recommend for you to accompany your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions.

